Mira Vučetić

Kuharstvo

16100

MIRA VUČETIĆ / KUHARSTVO

POLJOPRIVREDNI NAKLADNI ZAVOD
Zagreb 1953

MIRA VUČETIĆ

KUHARSTVO

II. DIO

PRERAĐENO IZDANJE

ZAGREB 1953.

TISAK »TIPOGRAFIJA« GRAFIČKO-NAKLADNI ZAVOD, ZAGREB

O čemu govori ova knjiga?

Kuharstvo I. dio obrađuje sve ono, što je potrebno kod priređivanja jela obične kuhinje, pa prema tome može poslužiti domaćicama i osobama, koje se žele upoznati s temeljnim principima zdrave prehrane, kvalitetom i upotrebom živežnih namirnica, te ispravnom i razumnom priredbom svih jela obične kuhinje. Domaćicama, koje to sve znadu i koje su ovu kuharsku vještinu prisvojile, ili osobama, kojima je kuharska struka zvanje, poslužit će ova knjiga kao priručnik i savjetnik:

1. kad žele pozvati goste,
2. kad žele prirediti sladokusna jela i poslastice,
3. kad žele konzervirati voće ili povrće,
4. kad moraju prirediti hranu za bolesnike,
5. kad moraju ekonomično voditi kuhinju, t. j. opskrbljivati hranom i organizirati rad i
6. kad moraju poučavati u kuharskoj struci.

Mnogoj domaćici posebno je veselje, kad može pozvati u goste rođake, prijatelje i znance, poslužiti ih nečim izvanrednim i prirediti im nekoliko ugodnih sati u svom domu. Domaćica, koja u tom pogledu nema iskustva ni potrebnog znanja, naći će u ovoj knjizi kada, kod kojih zgoda i na koji se način mogu pozvati gosti, koje su priprave kod ovakvih zgoda potrebne, kako se prostire stol, koja se jela mogu za pojedine zgode prirediti, kako se serviraju i kojih se društvenih pravila treba držati.

Domaćici, kojoj je gostoljubivost prirođena, ne će to biti naročito teško, jer će ona znati s puno ljubavi i pažnje prirediti svojim gostima nekoliko ugodnih sati imajući u vidu neka društvena pravila, koja će ju učiniti sigurnijom i mirnijom u saobraćaju.

Ova sigurnost i mir omogućit će joj još veću srdačnost, jer ne će biti sputana, pa će moći voditi brigu o svakom pojedinom gostu, te zapažati njegove želje i osjećaje. Svaki od nas znade, kako je gostu ugodno u takvu domu, gdje srdačnost, ljubežljivost i taktičnost nije prisiljena, već dolazi iz iskrenog srca domaćice.

Kad pozovemo bilo koga od naših najbližih ili prijatelja, uvijek želimo, da ih počastimo nekim posebnim jelom, koje mora svojom kvalitetom i načinom priredbe odavati naročitu pažnju prema gostima.

Ova knjiga donosi nekoliko stotina recepata sladokusnih jela i poslastica, s kojima može domaćica poslužiti svoje goste, no ti recepti mogu poslužiti i kao primjeri za usavršavanje u kuharskoj struci. Ova sladokusna jela i poslastice priređuju se u većim ugostiteljskim poduzećima svaki dan za goste, jer se tamo servira »à la carte«, što znači, da se po narudžbi moraju zadovoljiti gosti.

Način priredbe sladokusnih jela i poslastica u većini je slučajeva kompliciran, jer treba primijeniti neke tehničke postupke i kuharske procese, koji se ne primjenjuju u običnoj kuhinji. Važno je dakle upoznati sve tehničke postupke i kuharske procese prije izrađivanja pojedinih jela fine kuhinje. Primjerice, ako treba izraditi neka jela u aspiku, potrebno je najprije naučiti, koliko vrsta aspika ima, kako se pravi i kako se sve može primijeniti kod pojedinih recepata. Kod poslastica dolazi često u receptu karamel, fondant ili grilaž, pa je potrebno znati, da se do ovih dolazi kuhanjem šećera. Prema tome je neophodno potrebno, da se prije izrađivanja recepata nauči, kako se kuha šećer, kako se naziva pojedini stupanj gustoće šećera i zašto se upotrebljava. Zato ova knjiga objašnjava prije recepata sladokusnih jela i poslastica razne tehničke postupke i kuharske procese, bez kojih se ne bi moglo pristupiti izradbi većem broju finih jela.

Zimi, kad tržište oskudijeva svježim povrćem ili voćem, teško bi domaćica mogla prirediti pojedina jela fine kuhinje, kad ne bi ljeti mislila na konzerviranje. Konzervirano povrće i voće može se jednako upotrebiti kod priređivanja svih sladokusnih jela i poslastica kao i svježe povrće i voće, pa domaćica, koja ima želju i mogućnost pozivati goste, mora ljeti spremiti sve, što joj zimi treba, pa će onda biti u mogućnosti s manjim materijalnim izdacima prirediti jela fine kuhinje.

Kada, kako i kakvu hranu mora domaćica spremiti za zimu i kako će ona postupati u svom gospodarstvu s konzervama, objasnit će joj također ova knjiga, pa će najprije, t. j. u rano proljeće pročitati i proučiti sve općenite upute o konzerviranju. Kad dozriju prve trešnje, koje su dobre za konzerviranje, onda će pročitati sve recepte o konzerviranju trešanja i odabrati ono, što misli, da će joj najviše trebati. Ukoliko joj koji recept ne bi bio dovoljno jasan, potražit će opet objašnjenje u općenitim uputama prije, nego pristupi konzerviranju. Recepti za konzerviranje složeni su onim redom, kako voće i povrće dozrijeva od proljeća do jeseni.

Domaćica, koja je naučila konzervirati i ima već vlastito iskustvo, služit će se kod konzerviranja samo tabelama, u kojima je uz pojedinu vrstu voća ili povrća označena količina šećera i vode, ili soli i vode, vrijeme steriliziranja, priredba povrća za konzerviranje i važne upute kod rada. U tabelama je naime sadržano ono, što se lako zaboravi od jedne godine na drugu, pa je zato svake godine potrebna mala priprava prije konzerviranja. Domaćica ne će hranu konzervirati samo za goste, već i zato, da može zimi unijeti promjenu u svakidašnje jestvenike, a vodit će i brigu o mogućnostima oboljenja svojih ukućana. Voćni sokovi i razni kompoti izvrsni su i kod laganih oboljenja, prehlada i slično, pa je vrlo važno, da ih domaćica priredi u vrijeme konzerviranja.

Vrlo je važno poglavlje u ovoj knjizi »Bolesnička hrana«. Ovo će domaćica morati proučiti u onim žalosnim slučajevima, kad ima ozbiljnog bolesnika. Ni u ovom slučaju ne će biti dovoljno, da pročita samo neki određeni recept, već će najprije morati pročitati općenite upute za priređivanje bolesničke hrane. Tu će saznati, koje namirnice dolaze najviše u obzir kod dijetne hrane i kakve one moraju biti po kakvoći. Teško će zadovoljiti ovoj zadaći osoba, koja ne zna kuhati, jer tečna jela dijetne kuhinje znat će prirediti samo ona osoba, kojoj su dobro poznati principi ispravne prehrane zdravog čovječjeg organizma i koja znade tečno kuhati jela obične kuhinje. Ova knjiga daje upute u priređivanje općenite tekuće, kašaste i pune dijete, koja se primjenjuje kod malih indispozicija u organizmu. Posebno su obrađene dijete kod bolesti želuca, crijeva, žučnog mjehura, šećerne bolesti, bolesti srca i skleroze, jer se dijetom mnoge od ovih bolesti i liječe. Kod svih je bolesti važno, kako se hrana servira, u kojim količinama i kako se kombiniraju jela kod pojedinih dijeta.

U kuharsku struku ne spada samo priređivanje hrane po raznim receptima obične, fine i dijetne kuhinje, pa zato ova knjiga, koja nosi ime »Kuharstvo«, ne sadrži samo recepte, kao što je to obično u knjigama »Kuharicama«, već obrađuje sve ono, što je važno znati u pogledu ispravne prehrane, kao i ono, što omogućuje ekonomično vođenje neke kuhinje, odnosno kućnog gospodarenja. Pojam prehrane ne smije se zamijeniti s pojmom opskrbljivanja hranom, jer prehrana govori o iskorišćivanju hrane u organizmu, a pod opskrbljivanjem razumijeva se snabdijevanje hranom stanovitog broja ljudi, koji su vezani u zajedničkom, većem ili manjem, kućanstvu. Teško je reći, što je danas važnije znati: ispravno prehraniti ljude, tečno kuhati ili ekonomično voditi kuhinju. Sve troje je jednako važno i usko povezano, jer tamo, gdje se vodi računa samo o dobrom kuhanju i važnost polaže brojnim finim receptima, najviše se griješi u pogledu prehrane i racionalne ekonomije. U kućanstvima, gdje bi se polagala važnost samo ekonomičnom vođenju kuhinje, a ne bi se vodilo računa o ispravnoj prehrani i tečnom kuhanju, ne bi se moglo reći, da je kućanstvo stručno vođeno. Kuharski stručnjak mora uz vještinu kuhanja dobro znati principe ispravne prehrane, kao i uvjete za ekonomično vođenje kuhinje. Tečno kuhati može se naučiti samo pokazivanjem, no ispravno prehraniti i ekonomski voditi kuhinju mora se učiti. Inteligentna domaćica težit će, da nauči jednako sve troje, jer znade, da je to sve tako usko povezano, i da je to jedna od životnih potreba svake obitelji, pa i svakog čovjeka. Pogrešno bi zato bilo, kad bi se ovom poglavlju knjige, koje govori o ekonomičnom vođenju kuhinje, polagala manja važnost od poglavlja, koje donosi recepte sladokusnih jela i poslastica.

Poznato je, da se još u prošlom stoljeću polagala važnost samo kuharskoj vještini, da se kuhanje učilo samo praktičnom metodom pokazivanja, a o teoretskom objašnjavanju nije bilo govora. To je bilo u ono doba, kad kuhanje nije bilo školski predmet, već samo vještina, a svaki

je recept bio zasebno pravilo. Otkako je kuhanje postalo školski predmet, ne uči se samo praktički, već se usko povezuje s teoretskim objašnjavanjem, te se kao školski predmet nazvao kuharstvo, što znači, da ono ne uči samo izrađivati pojedine recepte, već da uz izrađivanje pojedinih skupina recepata uči i sve ono, što sadrži ova knjiga. Vještina je u kuhanju već davno bila vrelo privrede, no kad se počela u školi obučavati, podignuta je na struku, i tako je kuharska struka postala zvanje za muškarce i žene.

Najbolja priprava za ovo zvanje jesu stručne škole, u kojima se kuharstvo uči kao svaki školski predmet po nekom sistemu, a što je bolji sistem, to je sigurniji uspjeh. O sistematskom radu kod kuhanja mora voditi računa i domaćica, koja se sama upućuje u kuhanje, pa će najprije početi s najjednostavnijim jelima, na kojima će upoznati svojstva namirnica i kuharske procese, a onda će tek proći na sastavljena i komplicirana jela.

Zato će uputa o poučavanju u kuharskoj vještini dobro doći domaćici radi nje same i eventualno radi osobe, koju bi ona htjela poučavati u toj struci. Posebno će dobro doći učiteljicama, koje moraju ovu struku obučavati u školi i metodički obrađivati kao svaki drugi školski predmet. Danas joj to ne će biti teško, kad ima u ovoj knjizi sabranu građu, koja je sistematski obrađena, a prema metodičkom razvoju stavljena u okvir kuće, pa se prema vremenu obučavanja može obrađivati u koncentričnim krugovima. U ovom opsegu, kao što je napisana ova knjiga, obrađuje se građa u četiri školske godine, jer su stručne domaćinske učiteljske škole, kao i stručne hoteljerske škole srednje škole, u kojima obuka traje 4 godine, a posljednja školska godina određena je za praksu u školskim radionicama, odnosno restaurantima i hotelima.

GOSTOPRIMSTVO

Društvenost i pozivi

Učtiv, obziran, srdačan, pažljiv i iskren saobraćaj u obitelji izgrađuje karakter čovjeka, čini ga zadovoljnim, olakšava mu život, jer se u takvoj okolini može dobro odmoriti, a i zabaviti, osobito ako je obitelj brojnija.

Mnogo veselja i zabave unijeli su u obiteljski život lijepi narodni običaji, iz kojih se počela razvijati društvenost, jer se kod takvih zgoda obiteljski krug proširuje rođacima i prijateljima, kako bi i oni bili dionici ovih lijepih običaja. Za lijep i ugodan saobraćaj potrebna je međusobna ljubav i poštivanje uz dosljedno nastojanje činiti samo ono, što želimo, da nama drugi učini, ili ne učiniti ništa, što ne želimo doživjeti od drugoga. Vlastita spoznaja o ugodnom i neugodnom u saobraćaju stvorila je i prva pravila pristojnog vladanja. Napretkom kulture proširila je društvenost svoje granice i izvan obiteljskog i rodbinskog kruga, kako bi što više došlo do izmjena misli i novih pobuda. Da društvenost može djelovati na pojedinca samo pozitivno, potrebna je umjerenost u uživanju zabave, umjerenost u jelu piću, jednostavnost u odijevanju i čednost u saobraćaju.

Osoba, koja je imala prilike postaviti temelje društvenosti u svom roditeljskom domu, sudjeljujući kod raznih običaja u društvu rođaka i prijatelja, lakše će se snaći i u širem društvenom krugu, pogotovu, ako je nastojala upoznati pravila, koja je u tom pogledu postavilo ljudsko društvo. Mnogi se ne osjećaju ugodno u društvu baš zato, što ne poznaju društvene forme i pravila pristojnosti, a nisu imali ni prilike promatrati druge, kako se ponašaju u društvu.

Društvenost je kulturna potreba svakog čovjeka, koja traži, da se ljudi međusobno posjećuju, sklapaju prijateljstva, da se pozivaju na kraće ili dulje sastanke, kod kojih dolazi do izražaja gostoljubivost, pružajući gostima razna jela i pića.

Društveno odgojeni ljudi, kojima je gostoljubivost prirođena, nalaze veselje u pozivanju prijatelja i znanaca, a i sami se rado odazivaju, ako su pozvani.

Ovu brigu o njegovanju društvenosti i gostoljubivosti vodi domaćica, pa ona mora znati kada, zašto i kako se poziva.

Danas se najčešće pozivaju gosti iza večere, kad se može goste poslužiti čajem i malim zakuskama bez velikih priprava i troškova. To je danas u skučenim stambenim prostorijama i teškim materijalnim prilikama najpodesnije, bez obzira, što je uvijek bolje manje ponuditi, i to malo dati od srca, nego mnogo pružati uz materijalne žrtve i veliku izmorenost domaćice. I gosti će se mnogo ugodnije osjećati, što će biti čednije podvoreni, jer će uvijek moći lakše uzvratiti poziv. Na što veću jednostavnost mora u tom pogledu misliti domaćica i zato, jer u većini slučajeva mora sve sama prirediti, mora podvoriti goste, a kasnije, kad gosti odu, mora opet sama sve pospremiti. Ako pak domaćica mora pozvati veći broj gostiju na objed ili na večeru, onda će si taj dan uzeti pomoć, jer ne smije svojim ustajanjem i serviranjem unijeti u društvo nemir i gostima prouzročiti neugodno osjećanje.

Danas su doduše prilike skučene u ovo poratno doba u cijelom svijetu u najviše slučajeva, no kod obrađivanja struke treba uočiti sve momente, koje gostoprimstvo predviđa, pa ću ih zato ovdje i navesti. Kod pozivanja u goste treba predvidjeti, koliko se gostiju može i mora pozvati, no ne smije se zaboraviti i na izbor gostiju radi harmoničnog razvijanja društvenosti. Šest do osam gostiju kod objeda ili kod večere najzgodniji su brojevi za privatno kućanstvo, jer se onda ne moraju stvarati grupe, već mogu svi zajedno sudjelovati u razgovoru. Ako domaćica pazi, da kod gostiju ne bude prevelika razlika u godinama, da se gosti ne razlikuju previše po naobrazbi i da nisu oprečnih nazora i mišljenja, onda će gosti biti povezani sličnim interesima, pa će se i razgovor lijepo raspredati. Osim toga mora domaćica uočiti pri izboru gostiju, hoće li svaki gost imati kod stola zgodnog susjeda, s kojim će moći uhvatiti kontakt, koji je potreban, da se stvori dobro raspoloženje i ugodan razgovor. Ako to nije propustila, onda joj ne će biti teško razmjestiti goste oko stola, pogotovu, ako vodi računa o tome, da bude približno isti broj ženskih i muških uzvanika. Napokon mora domaćica kod izbora gostiju uočiti i to, da li bi koji od odabranih gostiju mogao biti spriječen i otkazati. Za taj slučaj odabrat će domaćica dva do četiri gosta više između dobrih prijatelja, koji će moći uskočiti, a ne će imati s njima previše brige, kuda će ih posjesti. Radi toga potrebno je znati, da je uzvanik dužan odmah javiti, da li poziv prima, kako bi domaćica mogla odmah pozvati one goste, koje je za taj slučaj predvidjela.

Iako smo danas mnogo slobodniji u društvenim formama negoli je to bilo prije, ipak zahtijevaju neki pozivi propisno odijelo. Prije nije u tom pogledu bilo naročitih poteškoća, no sada u ovo poratno doba nema svatko odjeću za svaku priliku, pa i s time mora računati domaćica kad poziva. Ukoliko domaćica znade ili naslućuje, da koji od odabranih gostiju ne raspolaže potrebnim odijelom, ona ga na takovu priredbu ne će pozvati, pa ukoliko joj je stalo, da bude prisutan, odabrat će drugu vrstu priredbe, kod koje će dotični moći sudjelovati u odijelu s kojim raspolaže, a da se ne osjeća neugodno i ne bude napadan.

Kad domaćica sve ovo predvidi, onda će tek misliti na formu ili oblik poziva. Forma poziva zavisi o zgodi, za koju se poziva, kao i o vezi, koja se ima s gostima. Među prijateljima i dobro poznatima dovoljan je usmeni ili telefonski poziv. Kod znanaca ili stranih ljudi, te kod većih gozbi ili svečanosti potrebno je, da se pismeno pozove. Kod poziva na čaj dovoljno je pozvati samo 2 do 4 dana ranije, za večeru ili objed 14 dana, a na veće priredbe ili na svečane svatove treba pozive poslati i mjesec dana ranije. Sadržaj poziva mora biti srdačan i kratak, a označiti se mora zgoda za koju se poziva, vrijeme i odijelo. Pozivi se ne pišu strojem. Poziva li goste bračni par, onda kod manjih priredbi piše pozive domaćica. Ako ona poziva bračni par, naslovit će poziv na ženu, jer društvenim životom obitelji rukovodi domaćica.

Pozvani gosti dužni su u najkraće vrijeme javiti svoj pristanak ili se ispričati, ako se ne mogu odazvati pozivu. To mogu učiniti na posjetnici ili pismom. U slučaju, da se ne može gost odazvati, mora da navede takav razlog, koji ne može povrijediti.

Domaćica ima pravo očekivati, da su gosti točni, i to ne samo onda, ako su pozvani na objed ili večeru, nego uopće. Zakašnjenje k pozvanom obroku može si gost dozvoliti samo 10 minuta, a kod većih poziva najviše četvrt sata. Svatko, tko je pozivan u goste, mora znati, da se za poziv mora odužiti pozivom. Osim toga treba nakon nekoliko dana učiniti i posjet. Pozvani bračni parovi odužuju se istim pozivom na objed ili večeru, a samci, koji nemaju svog kućanstva, ne mogu to učiniti, no ipak moraju misliti, na koji će se način odužiti. Oni moraju učiniti posjet i svoju zahvalnost iskazati kitom cvijeća, a mogu i pozvati na čaj, crnu kavu, sladoled, voće i slično.

Obroci i zgode, na koje se pozivaju gosti

Gosti se mogu pozvati na svih pet kod nas uobičajenih obroka, na razne obiteljske ili domaće svečanosti, na razne priredbe i na razna specijalna jela ili pića. Svi kod nas uobičajeni obroci, kao i sve priredbe mogu biti izvedene jednostavno ili svečano, što ovisi o prilikama i mogućnostima, pa ako opisujem, kako se može proslaviti najsvečanije, onda će svatko izabrati ono, što kome od toga najbolje odgovara. Da bi obroci i priredbe imali svečani karakter, potrebno je znanje i stručna sprema, koja omogućuje ovakvu priredbu, važno je upoznati zahtjeve pojedinih obroka, njihove razlike, kao i običaje pojedinih naroda i krajeva.

POZIVI RAZNIM OBROCIMA

ZAJUTRAK

(Frühstück, déjeuner, breakfast)

Zajutrak je prvi dnevni obrok, na koji se mogu pozvati samo najbliži rođaci i prijatelji između 9 i 10 sati, a produžiti se može najdulje do 12 sati.

Za zajutrak se servira bijela kava, odnosno čaj, kakao ili čokolada uz naduvak, mliječni kruh i pecivo s maslacem, medom, marmeladom ili džemom, jajima, šunkom i slično.

Stol se pokriva stolnjakom s odgovarajućim ubrusima. Stolnjak može biti šaren ili u jednoj boji. Šarenim stolnjacima odgovara bolje bijelo suđe, a stolnjacima u jednoj boji suđe u bojama. Najljepše je, ako kantice za kavu, doza za maslac i džem, kao i ostalo suđe odgovara šalicama i tanjurićima, no u pomanjkanju cijelog servisa mogu doze biti i od stakla. Za naduvak postoje posebne staklene zdjele. Mliječni kruh i sitno pecivo može se staviti u srebrne, porculanske ili pletene košarice, na koje se stave čipkaste ili platnene prostirke. Da kava ostane topla, presvuče se kantica od kave prevlakom ili se kantica postavi na grijalo. Na stol se može postaviti električna naprava za prženje peciva, koju poslužuje domaćica. Ako ima mnogo gostiju, onda može kruh ili pecivo i prije popržiti,

samo u tom slučaju mora košaricu obložiti toplom prostirkom, a pecivo takvom pokriti, da toast (prženi kruh) ostane topao i hrustav. Zimi može domaćica za ovaj obrok prostrti stol u toplom kutiću kraj peći, ako ima manji broj gostiju. Kod većeg broja mora prostrti veliki stol u blagovaonici. Ljeti to može biti na balkonu, verandi ili u vrtu, što također zavisi o broju osoba.

Čokolada i kakao serviraju se u šalicama, a sve ostalo, što se servira k tomu, može biti isto kao i kod bijele kave. Servira li se čaj, onda se također može dati toast ili pecivo s maslacem, džemom ili medom, pa jaja i šunka, no za one, koji vole slatko, mogu se napraviti slatki sendviči i razni keksi.

U hotelima je kompletan zajutrak poznat pod imenom »bečki zajutrak«, kod kojega se uz bijelu kavu ili čaj servira mekano kuhano jaje, maslac, med ili marmelada uz sitno pecivo. Ovaj se zajutrak može kompletirati šunkom i voćem.

Francuzi razlikuju dvije vrste zajutarka, t. zv. déjeuner simple i déjeuner complet. Prvi je posve sličan našemu, a drugi zahtijeva serviranje raznih jela od riba, hladnog mesa i jela od jaja.

Još obilniji zajutrak imaju Englezi, jer se kod njih uz čaj servira toast s maslacem i medom, svježe ili kuhano voće, porridge (zobena kaša), s tučenim slatkim vrhnjem, jela od mesa, ribe i jaja.

Amerikanski zajutrak počinje sa svježim voćem, iza kojega slijedi kava s pecivom, zatim žitne sačme (Getreideschrot) sa slatkim vrhnjem, pa razna hladna mesna jela, ribe i jela od jaja.

DORUČAK

(Gabelfrühstück, déjeuner à la fourchette, lunch)

Doručak je obrok, koji sve više iščezava u krajevima, gdje se glavni obrok uzima o podne u krajevima, gdje je raspored rada istisnuo glavni obrok o podne, tamo je doručak dobio osobitu važnost. Kod nas je dnevno uzimanje doručka ne samo običaj, već je postala potreba, jer je prema suvremenom rasporedu rada prenesen glavni obrok od 12 sati na 14 i 15 sati. Iako je ovaj obrok danas potreban, ipak se on ne može usporediti s francuskim déjeuner à la fourchette, a još manje s engleskim lunchom. Kod Francuza nije to redoviti obrok, već je to zapravo čalabrčak (Imbiss), koji se u svako doma može servirati. Naprotiv engleski doručak, lunch, je redoviti obilan obrok, koji je sličan našem objedu.

I kod nas može biti doručak obilan, ako na nj pozovemo goste. Na doručak pozivaju se gosti između 10 i 11 sati, pa takav doručak može biti i svečan. Za ovu zgodu može se stol pokriti bijelim stolnjakom, koji se ukrasi čipkastom ili izvezenom prostirkom, a može se staviti i jednobojni

stolnjak u vrlo svijetlim pastelnim bojama. Ubrusi su maleni i odgovaraju stolnjaku. Stol se ukrasi jednostavnim cvijećem, koje se dobije u dotičnoj godišnjoj dobi.

Ako je pozvano mnogo gostiju, onda se za doručak prostre više manjih stolića, a hrana se servira, ili se gosti sami poslužuju s buffeta. Za buffet prirede se razna hladna slana i slatka jela, samo se za »entrée« dade vrući bouillon u šalicama. Ako se doručak sastoji od toplih jela, onda se također servira bouillon u šalicama, a kao predjušno jelo mogu se dati oštrige, ribe, raci, fini ragout u školjkama, ili neka pašteta od mesa. Iza bouillona može se servirati pečena janjetina s kozjakom, ili hrenovke u umaci ili s hrenom, pa bifteki s jajima, krastavcima i senfom, ili košarice od pariške kobasice s kajganom, ili kobasice u lisnatom tijestu s cumberland-umakom i slično.

Za doručak se ne serviraju kolači, već samo konfekti, t. j. slatke malenkosti kao punjene datulje, kuglice od smokava, ledene kocke, konfekti od marcipana, bomboni i razni sitni kolačići. Samo kod najsvečanijih doručaka mogu se servirati torte i razne poslastice, pa voće, sirevi i crna kava.

Jestvenici za ovakve svečane doručke sastavljaju se prema ovom općenitom jestveniku:

1. hladno ili toplo predjušno jelo,
2. bouillon u šalicama,
3. lagano mesno jelo s pridodacima,
4. poslastice.

Od pića može se kao aperitiv servirati rakija, likeri ili cocktail, onda pivo, pelinkovac, portugizac, malaga ili slično.

Za ovako svečani doručak prostire se veliki stol, koji se pokriva isključivo bijelim stolnjakom, a pribor se postavlja prema jelima, koja su na jestveniku. Ovakav doručak je sličan engleskom lunchu, koji je kod Engleza dnevni obrok u 12 sati.

Primjeri za svečane doručke:

I.	II.
Bouillon u šalicama	Bouillon u šalicama
Ragout u školjkama	Jegulja u aspiku
Varenac od povrća	Garnirani bifteki
Fazan, welscher-salata	Uštipci s kremom
Torta od kave	Panama torta
Bomba od vanilije	Bomba od čokolade
Sitni kolačići	Sitni kolačići
Voće, sir	Voće, sir
Crna kava, likeri	Crna kava, likeri

LUNCH

Lunch je engleski obrok, no kako se i kod nas za njega zna i koji puta priređuje, dobro je znati, da se taj obrok servira u 11 sati i da je u Engleskoj jedan od manjih dnevnih obroka. Za ovaj obrok ne prostire se veliki stol u blagovaonici, već se prostire manji stolić u udobnom kutiću. Ponajprije se servira bouillon u šalicama, onda razni sendviči, omlette, ham-and-egs, paštete od lisnatog tijesta ili rosbef sa salatama. Za lunch se mogu servirati i jaja priređena na sve načine, onda narezak s maslacem i sirevima. Od pića može se servirati pivo, pelinkovac ili jaka stara vina.

Za lunch se postavljaju samo ubrusi od papira. Ako se pozovu gosti na lunch, onda se prostre više malih stolića s potrebnim priborom. Evo nekoliko primjera jestvenika za lunch:

I.

Bouillon u šalicama
Raci u majonezu i salata
Teleći bubrezi s rižom
Banane

II.

Bouillon u šalicama
Restana slanina s jajima i špinat
Poširana jaja u umaci od rajčice
Sladoled od kave

III.

Bouillon u šalicama
Nabujak od sira
Hladni rosbef s majonezom
Ploške s kremom

IV.

Bouillon u šalicama
Narezak s maslacem i sirom
Soufflée od rajčice
Salata od voća

OBJED

(Mittagessen, dîner, dinner)

Objed je kod nas glavni obrok, koji se uzima između 13 i 15 sati. Na objed pozivaju se gosti kod izvanrednih i svečanih zgoda. Jestvenik za objed kod svečanih zgoda sastavlja se najmanje osam dana unaprijed. Da jestvenik bude stručno sastavljen treba paziti, da se pojedina jela istog jestvenika razlikuju po materijalu, načinu priredbe, boji, ukrasu, a usto, da se međusobno podudaraju i da zajedno sačinjavaju skladnu cjelinu.

Za svečane zgode proširuje se jestvenik običnog objeda na taj način, da se ispred i iza juhe stave hladna i topla jela, koja se zovu predjušna i pojušna jela, a biraju se iz skupine hladnih i toplih »međujela«. Jela od mesa dijele se u obilnom jestveniku na glavno jelo i na pečenku. Pod »glavnim jelom« razumijevamo obično pečeno meso u umaci s raznim pridodacima, a pod pečenkom pečenog odojka, puru ili gusku s raznim salatama. U kraćim jestvenicima može glavno jelo biti pečenka. Između glavnog jela i pečenke stavlja se kod obilnog jestvenika toplo i hladno međujelo. Gratinirano povrće ili varenci dolaze iza glavnog jela ili iza pečenke. Ribe u obilnom jestveniku mogu biti posebno jelo između po-

jušnog jela i glavnog jela, a u skraćenom jestveniku može riba biti hladno predjušno ili toplo pojušno jelo.

Pod poslasticama razumijevamo torte, mignone, razne fine kolače, kreme, sladolede i bombe, a pod konfektima slatke malenkosti i bombone. Svaki svečani jestvenik završuje voćem, sirevima, crnom kavom i likerima. Jestvenici za svečane zgode sastavljaju se prema općenitim jestvenicima, koji su određeni, pa ih samo treba primijeniti na pojedine zgode.

Evo pet primjera ovakvih općenitih jestvenika:

I.

1. Hladno predjušno jelo
2. Juha
3. Toplo pojušno jelo
4. Glavno jelo
5. Povrće
6. Slatko jelo
7. Poslastice
8. Voće, sirevi
9. Crna kava

II.

1. Hladno predjušno jelo
2. Juha
3. Toplo pojušno jelo
4. Riba
5. Glavno jelo
6. Povrće
7. Slatko jelo
8. Poslastice
9. Voće, sirevi
10. Crna kava, likeri

III.

1. Hladno predjušno jelo
2. Juha
3. Toplo pojušno jelo
4. Riba
5. Glavno jelo
6. Pečenka
7. Povrće
8. Slatko jelo
9. Poslastice
10. Voće, sirevi
11. Crna kava, likeri

IV.

1. Hladno predjušno jelo
2. Juha
3. Toplo pojušno jelo
4. Riba
5. Glavno jelo
6. Toplo međujelo
7. Pečenka
8. Povrće
9. Slatko jelo
10. Poslastice
11. Voće, sirevi
12. Crna kava, likeri

V.

1. Hladno predjušno jelo — *Hors d'oeuvre froid*
2. Juha — *Bouillon (consommé, potage)*
3. Toplo pojušno jelo — *Hors d'oeuwre chaud*
4. Riba — *Poisson*
5. Glavno jelo — *Grosse piece*
6. Toplo međujelo — *Entrée chaude*
7. Hladno međujelo — *Entrée froide*
8. Pečenka — *Rôti*
9. Povrće — *Légumes*
10. Slatko jelo — *Entréments sucrés*
11. Poslastice — *Dessert*
12. Voće, sirevi
13. Crna kava, likeri

Peti je najobilniji jestvenik, pa kad se ovakav servira, onda se ispred pečenja servira hladni punč (sorbet), koji čini, da se posao probavnih organa malo smiri i olakša, kako bi ovi bili sposobni primiti drugu polovinu tog obilnog jestvenika. Iz ovih primjera vidi se, kako se izgradnja jestvenika upotpunjuje uvijek novim skupinama jela, koja pružaju nebrojeno mnogo vrsta, pa ih treba birati prema prilikama i mogućnostima.

Nema pravila, koja bi odredila, po kojem bi se od ovih uzoraka imao sastaviti jestvenik za svečane zgode, već se i to određuje prema prilikama i materijalnoj mogućnosti.

Svečani objed servira se samo kod velikog stola, koji se postavlja prema broju i priredbi jela. Današnja moda dozvoljava za objed stolnjak od lanenog platna ili svilenog damasta u bojama, pa se primjerice kombinira posve svijetlo-žuti stolnjak sa svijetlo-zelenim posuđem, ili ružičasti stolnjak (u boji ciklame) sa svijetlo-sivim ili svijetlo-plavim posuđem. Stol za najsvečaniji objed prostire se i danas samo bijelim stolnjakom od lanenog platna sa širokim čipkama ili svilenim damastom, a ukrašuje se skupocjenim cvijećem, koje se stavlja u niske vaze i porazmjesti po stolu, samo ne smije smetati potrebnom priboru. Zimi, ako cvijeća nema, ili je jako skupo, ukrašuje se stol zelenilom uz vrpce ili til u bojama, a za tmurnih dana i svijećnjacima.

Za svečane zgode upotrebljava se kompletni servis prema kojemu se i poziva broj osoba, jer miješano posuđe od raznih servisa nije ukusno. Ako slučajno jušnik manjka, može se juha servirati u šalicama ili se na prostranom stolu podijeli u tanjure. Ako u servisu manjkaju tanjurići za kolače, mogu se upotrebiti stakleni.

Kod većeg broja uzvanika mora se stol produžiti drugim stolovima i složiti u obliku slova T ili U, odnosno u obliku potkove. Za svečane zgode moraju stolovi biti široki, da ima dovoljno mjesta za dekoraciju. Kod bogatih dekoracija postavljaju se na stolove svijećnjaci, niske vaze sa cvijećem, torte i košarice s voćem. Okolo i između posuđa i pribora porazmjesti se cvijeće i svilene vrpce u bojama ili zlatne ili srebrne vrpce. Za dekoraciju postave se iz papira ukusno izrađeni stalci za imena ili se postave porculanski stalci u obliku umjetnički izrađenih figurica. Osim toga nalazi se na stolu između tanjura ukrasnim pismom napisan jestvenik. Na svaki tanjur, odnosno ubrus, postavlja se cvijet s grančicom. Prema broju jela postavlja se potrebni pribor, a prema vrstama vina, čaše.

Svaki objed jednostavniji ili svečaniji završuje crnom kavom, koja se kod svečanih zgoda ne servira kod stola, već u pokrajnoj sobi kod malih stolića. Tu se servira liker i konfekti, a ne smiju manjkati ni cigarete. Za svečani objed potrebno je svečano odijelo, što se na pozivima mora označiti.

U finim restauracijama ili hotelima ima uglavnom tri vrste objeda, koji se stručno nazivaju: 1. dîner à prix fixe, 2. table d'hôte, 3. dîner à la carte. Prva vrsta objeda naziva se i »pro couvert«, što znači, da je za neki određeni jestvenik utvrđena samo ukupna cijena. Ova se utvrđuje i kod običnog

jestvenika za objed, pa je to cijena za menu. Table d' hôte znači, da se jela serviraju bez biranja i posebne narudžbe, a »à la carte« znači, da gost izabere jela i plaća prema cjeniku. Popis jela uz naznaku cijena, koja se mogu dobiti po narudžbi, naziva se jelovnik (Speisekarte). Jelovnik treba da je uredno i čitljivo napisan, da je složen u sistem prema skupinama jela i da nema u njemu pravopisnih i jezičnih pogrešaka.

Primjeri za svečane objede:

SVEČANI OBJEDI

Proljeće

I.

Riba u aspiku
Govedska juha,
žličnjaci od možđana
Kuhana govedina,
pirjana riža, pirjana mrkva,
pržene okrugljice, umaka od jaja
Frigane pastrve
Pečena teletina, salata
Varenac od povrća
Kolačići s jabukama
Kabinet-krema
Ideal-torta
Sitni kolačići
Voće, sir
Crna kava

II.

Hladna punjena jaja
Juha od kokoši,
ploškice od biskvita
Kuhana riba, holandska umaka
Pikantni popečci,
varenac od vrhnja, rizi-bizi
Pita od mesa
Ragout u školjkama
Prženi pilići sa salatom
Začinjena šparga
Frigani somići
Garnirani bifteki
Risoto od raka
Lastavice u gnijezdu
Pečeni bubrežnjak, grašak, salate
Punjeni fišeci s jagodama
Varenac od naranče,
preliv od punča
Panama torta
Sitni kolačići
Voće, sir
Crna kava

III.

Krema od šunke
Juha od zelenja
Varenac od mesa
Kuhane kečige
Teleći but sa slaninom,
razni pridodaci
Kobasice u lisnatom tijestu
Galantine od kokoši
Pržena janjetina, salata
Začinjena cvjetača
Savijača od trešanja
Meranska krema
Doboš torta
Sitni kolačići
Voće, sir
Crna kava

IV.

Poširana jaja
Ragout od teletine
Pržene gljivice s vrganjima
Tutti-frutti krema
Svibanjska torta
Trešnje
Sitni kolačići
Voće, sir
Crna kava

Ljeto

I.

Začinjena šparga
Juha od sitniša
Raci s majonezom
Pisana pečenka u lisnatom tijestu, umaka, razni pridodaci
Varenac od zelenja
Pašteta od teletine
Pečena guska, salata
Punjene artičoke
Kolač s kajsijama
Bomba od ananasa
Grilaž torta
Sitni kolačići, sladoled od ribiza
Voće, sir
Crna kava, likeri

II.

Kuhani smuđ
Juha od šparge
Palačinke s vrganjima
Garnirani rostbef
Pržena punjena jaja
Hladni varenac od povrća
Pečeni pilići, salata
Varivo buča
Ploške s jagodama
Krema od malina
Torta od čokolade
Sitni kolačići, ledena kava
Voće, sir
Crna kava, likeri

III.

Garnirana šunka
Juha od vrganja
Pašteta u lisnatom tijestu
Carski popečci s pridodacima
Punjene rajčice
Možđani s majonezom
Divlja patka, brusnice, salata
Varenac od kave, preliv od mlijeka
Krivi srneći hrbat
Sitni kolačići, sladoled od malina
Voće, sir
Crna kava, likeri

IV.

Pastrva s octom i uljem
Govedska juha, žličnjaci od jetara
Topli ragout u školjkama
Garnirana govedina, umaka od kiselice
Punjena paprika
Lastavice u gnijezdu
Pečena patka, varivo krastavci
Mješovita salata
Volovska oka
Francuski jež
Sitni kolačići, sladoled od lješnjaka
Voće, sir
Crna kava, likeri

Jesen

I.

Bijelo meso u majonezu
Govedska juha, punjeni jastučići
Prženi možđani, cumberland-umaka
Govedina, punjene rajčice, špageti, umaka od kopra
Bugarsko zelje
Nadjeveni pilići, salata
Varivo mangold
Pita od jabuka
Krema od vina
Kolač s grožđem
Sitni kolačići
Voće, sir
Crna kava

II.

Kuhana morska riba
Juha od kiselice
Punjeni krumpiri
Nadjeveni teleći popečci, razni pridodaci
Đuveđe
Guščja jetra u aspiku
Pečena šljuka, salata
Začinjene mahune
Štrcani kolačići, malinovac
Krema od lješnjaka
Slatki panj
Voće, sir
Crna kava

III.

Riba u aspiku
Francuska juha
Risoto od lignja
Zec u umaci, kolačići od krumpira, savijača od krupice
Pita od mesa
Pečeni svinjski kare, salata
Varenac od špinata
Pržena savijača od badema, preliv od vina
Ruska krema
Pišinger torta
Sitni kolačići
Voće, sir
Crna kava

IV.

Konzervirane ribe s jajima
Juha od rajčice
Varenac od vrhnja s mahunama
Frankfurtska pečenka, valjušci od krumpira
Brodet
Fazan pečeni, salate
Melancani s rajčicom
Crnac u košulji
Krema od vanilije
Torta od kave
Sitni kolačići
Voće, sir
Crna kava

Zima

I.

Krema od šunke
Juha od kokoši
Šaran na papriki, pire od krumpira
Prsa od guske, pirjano zelje
Sarma, šunka
Pečeni puran, salata, kompot
Začinjena cvjetača
Orehnjača
Punjene naranče
Torta od kestena
Sitni kolačići
Voće, sir
Crna kava

II.

Engleska drhtalica od ribe
Juha od svinjetine, savijača od plućica
Risoto od sitniša
Pisana pečenka u umaci, pridodaci
Burek
Imitirana tunina, salata
Pečeni odojak, salata
Uštipci od lisnatog tijesta
Ploške od kestena
Omelette surprise
Sitni kolačići
Voće, sir
Crna kava

III.

Riba u školjkama
Juha od kokoši, žličnjaci od možđana
Topla punjena jaja
Jezik u umaci s pridodacima
Varenac od možđana
Prženi kunići, fino varivo, mješovita salata
Pita od badema

Kriške od naranče
Šillerova torta
Sitni kolačići
Voće, sir
Crna kava

IV.

Jezik kuhani, umaka od hrena
Govedska juha, ploške od jetara
Pržena cvjetača u tijestu
Srnetina s brusnicama
i lisnatim tijestom
Varenac od riže sa šunkom
Pržena svinjetina, salate, varivo
korabica
Pokladnice
Krema od kostanja
Ruska torta
Sitni kolačići
Voće, sir
Crna kava

BEZMESNI JESTVENICI

I.

Pastrve u majonezu
Juha od ribe
Pržena cvjetača u tijestu
Kuhana morska riba, holandska
umaka
Pečena riba, salata
Crnac u košulji
Torta od lješnjaka
Sitni kolačići
Sladoled od vanilije
Voće, sir
Crna kava

II.

Oštrige
Juha od vrhnja, prženi grašak
Topla punjena jaja
Pečena riba, cvjetača, salata
Pržene žabe, špinat varivo
Nabujak od oraha, preliv od vina
Uštipci s kremom
Baisers torta
Sitni kolačići
Sladoled od kave
Voće, sir
Crna kava

JUŽINA

(Jause, goûter, five o clock tea)

Južina je obrok, na koji se poziva u 16, 17 i 18 sati. Južina može biti jednostavna i svečana. Kod jednostavnih južina pokriva se stol šarenim stolnjakom, a ubrusi mogu biti papirnati. Kod svečanijih južina pokriva se stol bijelim stolnjakom sa čipkama ili jednostavnim stolnjakom u bilo kojoj pastelnoj boji. Ubrusi moraju odgovarati stolnjaku.

Za južinu može se servirati kava, kakao, čokolada ili čaj, pa prema tome što se servira, određuju se druga jela

Ako se servira kava, kakao ili čokolada, onda se na stol postavi naduvak ili se servira mliječni kruh, pecivo, maslac, džem i tučeno slatko vrhnje. Iza toga može se servirati kolač s voćem (Obstkuchen), mignoni, kreme i sitni kolači. Na stolu ne smije manjkati šećernica ni čaše za vodu.

Servira li se čaj, onda se poziva obično u 18 sati. Na prostrti stol stavi se niska vaza sa cvijećem, tanjurići i šalice, desertni tanjurići i čaše za vodu. Čaj se servira u čajniku, koji može biti od porculana ili Jena-stakla. Uz čaj servira se u lončiću kipuća voda tako, da se može čaj razrijediti. Na stolić za serviranje postavi se uz kanticu za čaj i vrčić s vrućom vodom, rum, šećer te limunov sok u vrčiću ili se limun servira izrezan na kriške ili ploške.

Za čaj je vrlo ukusno posuđe iz Jena-stakla ili od finog japanskog porculana. Uz čaj se obično serviraju sendviči, mozaik-kruh, doški, punjeni tuljčići sa šunkom, kobasice od lisnatog tijesta i slično. Iza toga mogu se servirati torte ili voćni kolači, uz koje se servira tučeno slatko vrhnje.

Rakija ili likeri mogu se ponuditi prije čaja ili kasnije prije odlaska. Uz čaj može se servirati liker, no u tom slučaju ne servira se rum.

Kod južine ne smije se zaboraviti na cigarete i potrebni pribor.

Primieri za svečane južine:

SVEČANE JUŽINE

I.

Kava sa slatkim vrhnjem,
naduvak
Pecivo, maslac, med
Torta od naranče
Sitni kolačići, sladoled
Voće

II.

Čokolada sa slatkim vrhnjem
Biskvit i mramorni kolač
Kolač s jagodamá
Bowla i sitni kolačići
Voće

III.

Čaj s rumom i slatkim vrhnjem
Mozaik-kruh, sendviči
Šunka i narezak
Slatki panj
Sitni kolačići
Voće

IV.

Ledena kava, holipni
Bečka torta
Sitni kolačići
Voće

VEČERA

(Abendessen, souper, supper)

Posljednji dnevni obrok je večera, koja je po svom sastavu kod svečanih zgoda posve slična objedu, samo nije tako obilan jestvenik. U Engleskoj i Francuskoj, gdje se objed uzima kao glavni obrok u 18 sati, tamo se u kasnijim satima uzima samo neka malenkost, neki čalabrk ili Imbiss. U Francuskoj se večera naziva »soupper«, a servira se poslije kazališta, koncerta, plesova i drugih priredbi. Dakle ovaj obrok ne odgovara našoj večeri ni po sadržaju, a ni po vremenu, u kojem se uživa.

Poziva li se nekoga na večeru, onda to može biti između 19 i 20 sati, u jednostavnijoj i svečanijoj formi. Ako je stol vrlo velik, onda treba

skrbiti za dobru rasvjetu. Stolnjaci i posuđe mogu biti kao i kod objeda, no moderno je servirati na setovima t. j. prostirkama, koje se postavljaju ispod svakog tanjura i pribora.

Ukras stola može biti šarolik, a i jela se mogu ukrasiti u žarkim bojama. Kod toga treba paziti na slaganje boja, da šarolikost ne bude neukusna.

Ako se pozove na hladnu večeru, onda se ukrašene zdjele porazmjeste po stolu, a sve što dolazi poslije kao poslastica, kolači, voće, voćne salate i konfekti, postave se na stol tek onda, kad se odstrane tanjuri i zdjele sa zakuskama.

Kod toplih večera postupa se kao i kod objeda, samo se pazi, da se za večeru serviraju lakša probavna jela.

Ako su na večeru pozvana samo gospoda, onda obično domaćica ne sudjeluje. Stol se pokrije bijelim stolnjakom, ukrasi težim prostirkama, a mjesto cvijeća stavi se samo zelenilo, kao što je bršljan, jesenje lišće, jelove grančice, lovor, zimzelen i slično. Na stol se ne stavljaju svijećnjaci. Za takvu se večeru servira pikantna juha ili kakav ragout, iza toga svinjska pečenka ili divljač, jezik ili kuhano suho meso sa zeljem ili suhe kobasice s pireom od graška ili graha i pikantnom umakom i t. d. Za desert serviraju se sirevi, slano pecivo i voće.

Od pića se kao aperativ servira rakija, onda crno ili bijelo vino. Ne smije se zaboraviti na cigarete i potrebni pribor za pušenje.

Ako su pozvani lovci, onda se stol pokrije šarenim stolnjakom, a okiti se jelovim grančicama, hrastovim i bukovim lišćem. Posuđe se stavi od kamenine (Steingut), a zdjele vatrostalne.

Svečani lovački stol prostire se na bijelom stolnjaku, ukrasi se zelenilom, svijećnjacima od porculana, a hrana se servira na posebnom lovačkom servisu. Na jestveniku su jela od divljači i divlje peradi s odgovarajućim pridodacima. Večera se završi raznim sirevima, maslacem i voćem. Od pića servira se rakija, pivo i vino.

Primjeri za svečane večere:

SVEČANE VEČERE

I.

Bouillon u šalicama
Prženi mozđani, špinat
Pečena purica, salata
Varenac od kave
Sitni kolačići
Bowla od ananasa
Voće, sir
Crna kava

II.

Kuhana štuka
s remoulad-umakom
Pileći paprikaš, žličnjaci
Pečena janjetina, salata
Bomba od čokolade
Ploške s kremom
Sitni kolačići
Bowla od lazarkinje
Voće, sir
Crna kava

SVEČANO PROSTRT STOL ZA OBJED ILI VEČERU

III.

Guščja jetra u aspiku
Bifteki s jajima i pirjanim povrćem
Pečeni kopun, salata
Olgine ploške
Sitni kolačići, sladoled
Voće, sir
Crna kava

IV.

Raci u majonezu
Berlinski odresci, varivo grašak
Jarebice, mješovita salata
Dioš pita, kompot
Sitni kolačići, ledena kava
Voće, sir
Crna kava

BANKET

(banquet)

Banket može biti svečani objed ili svečana večera, koja se upriličuje prigodom nekih osobitih zgoda službenog karaktera. Kod sastavljanja jestvenika i prostiranja stola ne smije se zaboraviti na svrhu, u koju se priređuje i osobnost uzvanika.

POZIVI ZA OBITELJSKE I DOMAĆE SVEČANOSTI

Domaće ili obiteljske svečanosti treba njegovati radi društvenog odgoja djece, jer ono, što djeca vide i prožive u tom pogledu u roditeljskom domu, ostaje im u nezaboravnoj uspomeni, a to znači mnogo za njihovu društvenost kad postanu samostalni.

Kod ovakvih priredbi nije važno, da se mnogo troši, već je važno, da su ove priredbe vođene s ljubavlju i srdačno, kako bi se članovi društva što više zbližili i upoznali, razumjeli i prijateljski povezali. I u najmanjim prostorijama dade se to lijepo i svečano uđesiti uz ukusno prostrti stol, tečna jela i primjereno odijelo.

Dakako da se za taj dan i sama soba mora preudesiti, kako bi priredba što bolje uspjela.

Među ovakve obiteljske svečanosti spada proslava rođendana i imendana svih članova obitelji, zatim zaruke, vjenčanje, srebrni i zlatni pir, razni jubileji ili dječji uspjesi u školi, berba, žetva, pa Stara i Nova godina. Sve ove obiteljske i domaće svečanosti mogu se proslaviti s bilo kojim uobičajenim obrokom, pa kod priredbe izabranog obroka treba misliti na sve ono, što je opisano u poglavlju »Pozivi k raznim obrocima«.

ROĐENDANI ILI IMENDANI

Kod poziva gostiju za rođendan ili imendan treba se osvrtati na dobu svečara. Ako su svečari roditelji ili koji od starijih ukućana, onda se može pozvati na objed, no mnogo češće poziva se na večeru. Ako su svečari djeca, onda se poziva samo na južinu.

Kod proslave dječjih rođendana postavlja se na stol toliko svijećica, koliko je djetetu godina. Ove se svjećice mogu staviti oko torte ili se u sredinu stola stavi ukras u obliku vjenčića, pa se na nje ... pričvrste mali svijećnjaci sa svjećicama, koje se kod dolaska k stolu zapale. Kako se za takav dan priređuje torta, to se i na tortu stavi broj godina. Ako je otac svečar, poziva se za objed, ako nije radni dan, ili na večeru. Ako je svečarica majka, onda obično poziva na čaj u 18 sati.

Prostiranje stola i ukrašivanje ovisi o obroku, za koji se poziva i o godišnjoj dobi. Običaj je, da se svečar na taj dan dariva, pa se nastoji, da taj dar bude praktičan, a da se s njime i obraduje svečara. Važno je u tom pogledu odgojiti djecu da se vesele sitnicama i da ne procjenjuju dar po vrijednosti, već da se nauče cijeniti ljubav, a po mogućnosti i žrtvu s kojom je darivanje spojeno.

Pozovemo li u goste samo rođake i prijatelje, onda je to više intimna proslava, a ako se pozovu i znanci, onda mora proslava dobiti svečaniji karakter.

ZARUKE

Zaruke mogu spadati među intimne obiteljske svečanosti, no ako se na zaruke pozove veći krug prijatelja i znanaca, onda se zahtijeva svečanija priredba. Sve to ovisi o prilikama i mogućnostima.

Stol se pokriva bijelim stolnjakom, postavlja se bijelo suđe, a stol se ukrašuje ružama i prstenima iz zlatnog papira, crvenim srcima i raznim simbolima sreće, a sve se to nekako poveže zlatnom vrpcom. Zaručnici sjede zajedno, pa je glavna dekoracija stola pred njima.

Gosti se obično pozivaju na večeru u 20 sati. Jestvenik se slaže prema karakteru priredbe, a prema jelima odabiru se i pića. Kao aperitiv se servira rakija i likeri, a kod glavnog čestitanja servira se kod svečanih zgoda šampanjac ili bakarska vodica. Kod svečanih zgoda ukrasi se stol tortama, a serviraju se i razne poslastice. Večera završava crnom kavom. U nekim je krajevima običaj, da se u tortu umiješa zrno pržene kave, pa koga ono dopane, slavit će prvi zaruke.

VJENČANJE

Svečano proslavljen vjenčan dan je najljepša uspomena za mladence. Sama gozba naziva se pir ili pirovanje. Običaj je, da se piruje kod roditelja mladenke. Prema prostorijama pozivaju se gosti, a prema broju

gostiju, obliku svečanog stola i mogućnostima postavlja se dekoracija na stol.

Stol se pokriva bijelim stolnjakom, kiti zelenilom (ružmarinom i asparagusom), bijelim cvijećem, bijelom koprenom i zlatnom vrpcom. Cvijeće se odabire prema materijalnim mogućnostima i prema tomu, u kakovu se stilu slavi. Za vrlo svečani pir može se stol ukrasiti orhidejama, mirtama i ružama, u čednijim prilikama klinčićima, ljiljanima, jasminom ili ivančicama. Na stol se mogu postaviti ukusne figurice od porculana, koje su simbol sreće, a služe kao stalci za imena gostiju. U čednijim prilikama mogu se ovi stalci izrezati iz kartona i crtežom ukrasiti.

Oblik stola ovisi o broju gostiju, a prema obliku određuju se mjesta za mladence. Pred mladence se stavlja svadbena torta, koja se izrađuje u bijeloj boji, a oko nje se stavlja ukras od cvijeća, koprene i svilene vrpce.

Pirovati se može kod svečanog doručka, objeda ili večere, pa se jestvenici slažu prema materijalnim mogućnostima i prema općenitim jestvenicima i primjerima za razne obroke, koji su navedeni na strani 17. Prema odabranom jestveniku određuje se serviranje pića.

Srebrni i zlatni pir slavi se kao i zeleni, samo se dekoracija stola udešava prema svrsi. Kod srebrnog pira ukrašuje se stol srebrnim vrpcama, a kod zlatnog zlatnim vrpcama. Sva tri pira mogu se prirediti vrlo svečano ili skromno, već prema tome, kako prilike dozvoljavaju.

Ukoliko se za vrlo svečanu svadbenu priredbu nema podesnih prostorija u domu, to se svadbena svečanost može po narudžbi prirediti u hotelu, samo se to na pozivnicama mora označiti.

JUBILEJ

Jubilej se može slaviti u obitelji, među prijateljima ili službeno, no u svakom slučaju treba stol svečano prostrti, t. j. pokriti bijelim stolnjakom i okititi hrastovim ili lovorovim lišćem ili bilo kakvim zelenilom. Kod ove zgode vrlo dobro pristaju svečani svijećnjaci. Pred jubilarca stavi se zeleni vjenčić, u koji je od zlatnog ili srebrnog papira izrezana godina jubileja, koja se slavi. Svečar sjedi na počasnom mjestu. Jubilej se slavi svečanim objedom ili večerom, a priređe se jela, za koje se znade, da jubilarac najviše voli. Jestvenik se složi prema općenitom jestveniku, koji prilikama odgovara.

Ako djeca završe odlično školsku godinu ili polože maturu ili koji drugi ispit, zgodno je, da se i to u obitelji proslavi. Najveće ćemo veselje djeci učiniti, ako im za nagradu pozovemo nekoliko njihovih najboljih prijatelja na svečanu južinu.

BERBA I ŽETVA

Na gospodarstvima slavi se u obitelji, a i među prijateljima berba i žetva, kojom se iskazuje veselje, što je trud obilno nagrađen Za manji broj

gostiju, t. j. ako se slavi samo u krugu najbližih rođaka i prijatelja, prostire se stol šarenim stolnjakom, a ukrašuje se klasjem, makom, različkom ili vinovom lozom i grožđem, već prema tome, da li se slavi žetva ili berba. Vijenac od klasja i poljskog cvijeća kao i onaj od vinove loze može biti smješten na stalku, a sa stalka spuštaju se lijepo razmještene svilene vrpce u crvenoj, modroj i žutoj boji. Osim toga stavi se na stol birano voće, koje se složi u košarice obložene lišćem ili se direktno na stol stavi lišće, a od voća prave se razne grupe.

Ako se na berbu ili žetvu pozove veći broj prijatelja, a želi se da proslava bude što svečanija, onda se stol prostire bijelim stolnjakom, dekoracija može biti ista, samo se prostorija može još okititi vijencima i vrpcama. Za ovu svečanost najbolje odgovara posuđe od kamenine. Jestvenik za ovakve zgode je obilan i zasitan. Obično se serviraju pečenke na ražnju s raznim pridodacma iza bilo kakve krepke juhe. Kako je obično proslava navečer, to se gosti pozivaju na večeru u 1 8sati. Večera završava dobrim i izdašnim kolačima. Kao aperitiv se daje rakija, a uz večeru dobra vina ili mošt. Iza večere je obično ples, pa se oko ponoći serviraju vruće kobasice s hrenom i pecivom uz mošt ili kuhano vino.

STARA I NOVA GODINA

Stara se godina slavi, a nova dočekuje u prijateljskom krugu uz dobru večeru i karnevalsko raspoloženje. Na večeru se poziva u 20 sati. Stol se prostire bijelim stolnjakom, dekorira se simbolima sreće: potkovicama, četverolisnom djetelinom, gljivicama, praščićima, dimnjačarima, novcima i novčarkama. Ovi simboli mogu biti izrađeni od marcipana i postavljeni svakomu gostu na ubrus s malom grančicom asparagusa. Jestvenik za ovu večeru bira se prema općenitom jestveniku, koji sadrži i glavno jelo i pečenku. Iza ponoći servira se bouillon u šalicama, iza toga slana zakuska, kuhano vino s kolačićima i crna kava. Produži li se zabava, to se prije odlaska serviraju još likeri i rakija. Danas se najviše gosti pozivaju iza večere na čaj u 21 sat, pa se zabava odvija uz hladni buffet, s kojega se gosti sami poslužuju. U tom se slučaju buffet ukrasi simbolima sreće. Kako se obično i pleše, to treba prema tome stan udesiti, da se u jednoj prostoriji pleše, a u drugoj, da je uz buffet postavljeno nekoliko malih stolića.

U pônoći se čestita Nova godina, a iza toga izvršuju se običaji, kojima se diže raspoloženje, pa se zabava nastavlja društvenim igrama ili plesom.

Za buffet se pokriva stol bijelim stolnjakom, ukrasi se cvijećem i svijećnjacima, a postave se na nj hladna jela i pića. Jela za buffet moraju biti ukusno postavljena na zdjelu i skladno ukrašena. S buffeta se obično gosti sami poslužuju, samo kod jako svečanih zgoda obavlja to posluga. Broj i vrsta jela ovisi o karakteru svečanosti i o broju osoba. Obično dolaze na buffet razni sendviči (slani i slatki), mozaik-kruh, mignoni od sira, razne hladne zakuske, jela u aspiku, mješovite salate, paštete, torte, kreme, kolači, bowle, oranžada, limunada, malinovac ili razna alkoholna pića: vino, pivo, rakija, likeri, a kod velikih svečanosti i šampanjac.

Uz buffet moraju biti postavljena dva stolića. Na jedan se postavi potreban pribor i tanjurići, ubrusi i čaše, a drugi se samo pokrije stolnjakom, da se na nj može odlagati posuđe i pribor.

Buffet može biti skroman, a može biti i luksusno opremljen, što ovisi o materijalnim prilikama i zgodi, za koju se priređuje. Osim ovoga što se nalazi na buffetu, servira se i nešto toplo, a to je ili čaj ili bouillon na početku priredbe. Kasnije se još može servirati i punč s vrućim pokladnicama, onda crna kava i likeri, a ljeti sladoled ili parfait.

Evo dva primjera hladnog buffeta:

BUFFET

I.

Kuhana riba s majonezom
Ragout u školjkama
Jezik s hrenom
Šunka s aspikom
Hladni puran
Pašteta od jetre u aspiku
Imitirana tunina
Talijanska salata
Miješani kompot
Trobojna krema
Grilaž krema
Punjene naranče
Schillerova torta
Slatki panj
Bečka torta
Šećerne ploške
Olgine ploške
Poljupci od datulja
Ploškice od prženih lješnjaka
Poljupci od čokolade
Malakoff-krema
Punč torta
Panama torta
Francuski jež
Madeira ploške
Ploške s kremom
Indijanski uštipci
Svodići od badema
Bomboni
Sir od dunja s orasima
Razno voće, sirevi
Razna pića

II.

Jastog s talijanskom salatom
Engleska drhtalica od ribe
Mesna zakuska s majonezom
Galantine od kokoši
Pašteta od zeca
Odojak
Šunka i narezak
Welscher-salata
Sendvići
Drhtalica od vina
Kabinet krema
Meranska krema
Pariški štapići
Poljupci od lješnjaka
Mignoni
Crni roščići
Razno voće, mignoni od sira
Razno piće

POZIVI NA RAZNE PRIREDBE

Radi gajenja društvenosti mogu se gosti pozvati zimi na muzikalnu večer, na predavanje, na kućni film, na ples, na bridge-partiju ili na koju drugu igru na karte, a ljeti na vrtnu zabavu (garden-parties), gdje se društvo zabavlja društvenim igrama: bućanjem, kuglanjem, hockey-om, crocket-om, a ukoliko ima u vrtu tenis igralište i na tenis partiju.

Vrtne zabave se obično upriličuju u formi »pik-nika«, što znači, da svaki pozvani gost nešto od jela pridonese za buffet. Što će tko pridonijeti, mora se unaprijed dogovoriti, tako da se ne bi dogodilo, da bi buffet bio previše jednoličan. Pojedina jela ili pića moraju se priposlati ranije, kako bi domaćica dospjela još prije dolaska gostiju urediti buffet. Osim toga treba prostrti više stolova sa šarenim stolnjakom i ukrasiti s malo cvijeća, koje brzo ne vene. Kolači i pecivo pokrivaju se štitnikom iz markizeta, koji je lijepo izvezen. Ostale zdjele pokriju se celofanom. Ukoliko nije »pik-nik«, već je u vrt pozvano manje društvo, onda se može servirati kava, čaj, kiselo mlijeko ili voće. Kava i čaj servira se iz termos-boca. Uz kavu servira se pecivo i kolač s voćem (Obstkuchen) sa slatkim vrhnjem. Uz čaj sendviči, zatim salata od voća i mignoni. Na svaki stol postavlja se košarica s odabranim voćem. Za voće serviraju se posebni tanjuri s malim nožićima, koji ne rđaju. Za grožđe postavi se na stol posebne staklene posude za pranje grožđa. Za orahe i lješnjake moraju biti predviđena kliješta. Za voćne sokove visoke čaše sa žličicama na dugom dršku. Za jagodično voće, dinje i lubenice treba na stol postaviti šećernice sa šećerom u prahu. Kod svakoga tanjura mora biti postavljena staklena zdjelica za pranje prstiju. Od pića servira se bowla, mošt ili pivo, a za djecu krema u čašama. Ako se servira kakvo pečenje na ražnju, onda se servira i bijelo vino.

Za vrt su vrlo podesni stolnjaci od plastika u bojama. Ubrusi od papira stave se na stalak, da budu gostima na dohvatu. Na svakom stolcu treba da je jastuk, a uz stol veliki suncobran, da budu gosti zaštićeni od sunca.

Ne samo ljeti u vrtu, već kod svih ovih priredaba i u zimi priređuje se buffet, pa se prema tomu ovaj način može primijeniti prije podne kod matineje, poslije podne i navečer.

MUZIKALNA VEČER, PREDAVANJE ILI FILM

U obiteljima, gdje se njeguje glazba i gdje se krug poznanika i prijatelja sastoji od muzičara, književnika i učenjaka, može se pozivati na muzikalno veče ili na predavanje. Ukoliko netko raspolaže projekcionim aparatom, može se goste pozvati na kulturni ili zabavni film. Ovakve priredbe mogu biti intimne ili službene. Osim toga mogu se ove priredbe upriličiti prije podne iza 11 sati, pa se onda zovu matineje, poslije podne oko 18 sati ili poslije večere u 21 sat. Vrijeme se određuje prema tome, kad su gosti slobodni, a pogotovu oni, koji sudjeluju u programu. Ako se na ovu okolnost ne treba obazirati, onda se vrijeme određuje prema programu. Ako je na programu ozbiljna i teža muzika, priređuje se matineja, ako je lagana glazba, onda se poziva poslije podne ili poslije večere. Za predavanje najbolje je vrijeme poslije podne, jer se poslije predavanja obično razvija debata, dok je za film najbolje vrijeme poslije večere.

Ove priredbe zahtijevaju najmanje dvije prostorije, i to jednu, u kojoj se izvodi program, i drugu, gdje se gosti primaju i iza programa zabavljaju. U sobi za primanje treba ostaviti nekoliko stolica, da starije osobe mogu sjesti. Sobe treba preudesiti za takvu priredbu, kako bi se gosti uz umjetnički užitak osjećali ugodno. Kod manjeg broja gostiju može se to udobno urediti, a kod većeg broja moramo stolice poredati u redove, da svaki gost može vidjeti i čuti. Glede ovog uređaja potrebno je posavjetovati se s izvađačima, pa ukoliko oni imaju kakvu želju, onda im treba udovoljiti. Kod priredbi s programom treba u pozivu označiti vrijeme, i to 1 sat prije nego je zakazan program, da se gosti mogu upoznati, odmoriti i pićem malo osvježiti. Ako je priredba prije podne, ponudi se prije programa bouillon u šalicama i mala pikantna zakuska uz desertno vino. Poslije programa ne servira se ništa. Ako je priredba poslije podne, onda se najprije servira čaj i zakuska s buffeta. Iza toga izvodi se program, a iza prograama servira se rakija i likeri s konfektima. Kod priredbe poslije večere servira se prije programa samo osvježujuće piće, a poslije programa mjesto bouillona servira se čaj, a s hladnog buffeta poslužuju se gosti sami.

Posebno svečana priredba je onda, ako se program izvodi iza svečane večere, na koju se poziva u 19 sati. Ovakva priredba zove se francuski »soirée«. Iza programa servira se rakija, likeri i konfekti. Ne smije se zaboraviti na cigarete.

PLES

Na ples se može pozvati poslije podne iza 18 sati ili iza večere u 21 sat. Uvijek se servira čaj uz hladni buffet, koji mora biti obilan, a sastoji se od jednostavnih zakusaka i čalabrčaka, pa su sendviči u svim izvedbama najpodesniji uz osvježujuća pića. I za ovu priredbu potrebne su dvije prostorije, pa se za to moraju sobe preurediti, kako bi u jednoj sobi bilo dovoljno prostora za ples, a u drugoj dovoljno stolica i stolića, za kojima se sjedi za vrijeme odmora. Kod plesa se serviraju razni voćni sokovi kao malinovac, limunada, oranžada ili sok od jabuka ili krušaka, samo ne alkoholna pića. Ako je ples poslije večere, onda se oko ponoći servira bouillon u šalicama, vruće kobasice s hrenom ili senfom, pokladnice i voćne salate, a usto se servira lagana bowla. Prije odlaska ponudi se rakija, liker ili desertno vino.

BRIDGE-PARTIJA

Na bridge ili na bilo kakvu igru s kartama poziva se obično poslije podne u 17 sati. Jelo i piće treba tako servirati, da gosti budu što manje smetani. Servira se onda, kad je igračima zgodno prekinuti. Jelo i piće s potrebnim priborom postavlja se na stolić za serviranje, koji se oko stola može voziti, pa se svaki gost može i sam poslužiti. Obično se uz čaj serviraju mali čalabrčci sa sitnim slanim pecivom ili sendviči. Osim toga može se servirati desertno vino s konfektima. Ubrusi su od papira, a stol se pokrije prostirkom, a ne stolnjakom, koji se nakon svršene zakuske lako makne. Za pušače ne smiju manjkati cigarete i pribor za pušenje.

POZIVI NA SPECIJALNA JELA I PIĆA

Pozivi na specijalna jela i pića su najzgodnije priredbe, kojima samci mogu uzvratiti gostoprimstvo. Kako oni ne raspolažu sa stanom, već obično žive u jednoj sobi i nemaju uređeno kućanstvo, to ne mogu ni pomisliti, da bi pozivali goste na pojedine obroke ili na kakve proredbe. Ovakvi pozivi mogu biti samo za mali broj osoba, što također odgovara samcu, jer on nema ni potrebnog pribora za veći broj osoba.

Samostalna žena može goste pozvati na šunku, špargu, oštrige, rake, puževe i sl., jer će to moći i u svom malom kućanstvu ukusno prirediti. Muškarac može pozvati samo na gotova jela, t. j. na čalabrčak, koji može složiti iz delikatesa, koje dobije u trgovini. Osim toga zgodan je za njega poziv na voće (već prema sezoni), kao i na sladoled i cocktail. Prije dolaska gostiju treba sve prirediti na posebni stolić, ukusno prostrti stol, pa kad se gosti skupe, onda se servira. Kod nas je običaj, da se gosti pozivaju na specijalna jela, koja se mogu prirediti zimi u sezoni klanja svinja, pa se takva gozba naziva kolinje. Na ovu vrstu poziva ne mogu ni misliti samci, već samo obitelji, i to u najviše slučajeva one obitelji, koje imaju svoje gospodarstvo. Isto tako zgodan poziv na pojedino jelo može biti na gospodarstvima, u sezoni mladih janjčića, jarića i odojaka, kad se gosti pozivaju na janjetinu ili odojka pečenog na ražnju. Kroz cijelu godinu mogu se gosti pozivati na naš specijalitet ražnjiće i čevapčiće, pa i takav poziv ne iziskuje mnogo truda oko priredbe.

POZIV NA KOLINJE

Kad se zimi kolju svinje i sav posao oko toga završi, onda se obično poziva na kolinje. Poziv na kolinje moguć je najviše na gospodarstvima, gdje se goje svinje, no može biti i u gradu, ako se ima prilika, da se tovljena svinja može klati i sve potrebno kod toga urediti. Obaviti kolinje u gradu ne ovisi samo o materijalnim mogućnostima, već o potrebnim

prostorijama i prilici, da se meso može staviti u rasol i u dim, što je obično u gradu skopčano s raznim poteškoćama. Nakon obavljenog posla, t. j. drugi ili treći dan, kad se kuća ili stan uredi i dobro prozrači, mogu se pozvati gosti na kolinje u 19 sati. Stol se postire bijelim stolnjakom, ukrasi se zelenilom, a vrste tanjura i pribora postavljaju se prema jelima, koja će se servirati. Kao aperitiv servira se rakija, iza toga kao predjušno jelo hladetina, a onda kisela juha od ponutrice. Kao pojušno jelo serviraju se kobasice s restanim krumpirom, kiselim krastavcima, paprikama i feferonima, zatim svinjska pečenka u mrežici s raznim salatama. Konačno se serviraju uštipci od sala i pogačice od čvaraka. Uz ovu večeru servira se dobro staro vino. Poslije večere servira se crna kava, a uz kavu ne smije se zaboraviti na cigarete. Ukoliko se gosti dulje zadrže, može se oko ponoći servirati čaj ili kuhano vino, a još kasnije tlačenica i hladne narezane kobasice sa senfom i salatom od kiselog zelja, te kiselim krastavcima i paprikama. Prije odlaska servira se još rakija.

U mjestima, gdje skoro svaka kuća u zimskim mjesecima kolje svinje, pozivi na kolinje su vrlo česti, jer se pozvani gosti opet odužuju istim pozivom, kad oni obave posao oko klanja svinja. Domaćica, koja bilo iz kojih razloga ne može uzvratiti poziv pozivom, pošalje svima, kojima je obvezana, neku malenkost od kolinja u znak pažnje, samo to mora lijepo opremiti, t. j. zamotati u bijeli papir, zavezati i ukrasiti malom jelovom grančicom. Kolinje je kućna svečanost, koja se u malim mjestima ne može zatajiti, pa bi bilo vrlo netaktično, ako se kod toga ne bi sietili svojih susjeda i dobrih prijatelja.

POZIV NA PEČENKE NA RAŽNJU

Kao što se zimi upriličuje gozba t. zv. kolinje, tako se na gospodarstvima poziva u proljeće ili jeseni prijatelje ili znance na razne pečenke na ražnju. U proljeće, kad ima mladih janjčića i jarića, pozivaju se gosti na janjetinu ili jarčiće na ražnju. U jeseni poziva se na pečene odojke na ražnju ili na mladu pitanu perad. Vrlo je zgodan poziv na ražnjiće i čevapčiće, pa tko ima vrt u gradu, mogu se i tu takve gozbe vrlo lijepo prirediti.

Kod ovog poziva vrijedi sve ono, što je rečeno za vrtne zabave, samo se još mora znati, što se uz pečenje na ražnju može servirati. Pečenkama na ražnju i čevapčićima može se servirati luk kozjak, ili isjeckani crveni luk, a mogu se, ali ne moraju, servirati i razne salate. Za vrućih dana servira se pivo, a u rano proljeće i kasnu jesen vino. Za ovu vrstu gozbe pozivaju se gosti za 18 sati. Stolovi se pokrivaju šarenim stolnjacima, a ubrusi su papirnati. Posuđe može biti od kamenine, ili obično bijelo od porculana, koje se postavlja na veliki stol ili više manjih uz potrebni pribor. Pečenka se transira na posebnom stolu, gdje se ukusno složi, pa se gosti obično sami poslužuju, samo ih domaćica mora na to pozvati, kad vidi, da je pečenka gotova i priređena. Uz ovakvo pečenje serviraju se

obično i slani hljepčići i zemičke, no mora biti i narezanog kruha za one, koji više vole kruh od sitnog peciva. Kod ovakvih gozbi ne treba se servirati nikakvo drugo jelo osim voća, koje je onda aktuelno. Zgodno je, ako se takva gozba priredi u sezoni trešanja ili jagoda, ili u jeseni, kad već ima grožđa.

POZIV NA ŠUNKU

Zgodan i originalan poziv je poziv na šunku. Zgodan je, jer se s malo truda može zadovoljiti goste, jer gotovo svatko rado jede šunku, te je za mnoge i posebni užitak. Šunka se može servirati topla i hladna, pa se kod ovog poziva stavi cijela šunka na drveni tanjur, samo se toliko odrezaka složi kraj nje, koliko je osoba za stolom. Uz šunku na drvenom tanjuru nalazi se viljuška i poseban nož za rezanje šunke, pa domaćica pred gostima reže šunku prema potrebi. Toploj šunki servira se senf, koji se stavi u za to određenu posudu, u kojoj se nalazi i žličica za uzimanje. Osim toga može se servirati umaka od hrena ili cumberland-umaka. Uz kruh serviraju se i sve vrste sitnog peciva, a najčešće slani hljepčići (Salzstangeln). Servira li se hladna šunka, onda se na posebnoj zdjeli serviraju nadjevena, poširana ili kuhana jaja, garniraju se maslacem, aspikom, hrenom, kaprima i sl. Na toplu šunku poziva se zimi, a na hladnu obično ljeti. Ako se zimi pozove na hladnu šunku, onda se uz šunku servira čaj. Ukusno je stol pokriti jednobojnim stolnjakom (svijetlo-zelenim ili žutim), a ukrasiti laganim zelenilom, pa je zato najpodesniji asparagus. Za toplu i hladnu šunku postave se mali tanjuri i mali pribor, te čaše, koje odgovaraju piću. Kao aperitiv servira se rakija ili cocktail, uz toplu šunku dobro staro bijelo ili crno vino, a uz hladnu šunku ljeti pivo, a zimi lagano bijelo vino. Iza šunke može se još ponuditi malo običnih čajnih kolačića ili konfekta. Na šunku se može pozvati u 11 sati prije podne, ako se time želi odužiti za neki poziv stranim osobama, a ako su pozvani samo prijatelji i znanci, s kojima se želi dulje zabavljati, onda se poziva za 18 sati.

POZIV NA RAKE ILI PUŽEVE

Na rake ili puževe mogu se pozvati oni gosti, za koje se sigurno zna, da će im se serviranjem raka ili puževa naročito ugoditi. I ovaj poziv može biti za 11 sati ili 18 sati, već prema gostima, koje pozivamo. Stol se pokriva bijelim stolnjakom s malim ubrusima, koji stolnjaku odgovaraju. Na stol se može staviti niska vaza s malim kaktusima, a po stolu se mogu zgodno porazmjestiti grančice asparagusa ili koje drugo zelenilo. Raci se jedu iz velikih tanjura. Za rake postoje posebni servisi i pribor. Raci se serviraju u zatvorenim posudama, da ostanu vrući, a tanjuri moraju biti ugrijani. Uz tanjure postavi se poseban pribor za rake, a ako se tog nema, jedu se prstima, a pomaže se malom vilicom, koja ima samo

dva šiljka. Nož, s kojim se jedu raci, kratak je i oštar, a na sredini oštrice ima rupicu. Uz svaki tanjur postavi se staklena zdjelica s toplom vodom za pranje prstiju. Osim toga treba postaviti mali tanjurić za otpatke, koji je kod servisa već predviđen.

Raci se jedu ovako: Rak se uzme iz zdjele prstima lijeve ruke i drži ga se za trup. Desnom rukom izvuče se rep. Crijeva, koja vise, odrežu se nožem. Postrance zarežemo oklop na repu oštrim nožem, oklop prstima skinemo, a meso se vilicom izvadi i pojede.

Na škarama se najprije vršci otkinu na taj način, da se šiljci stave u rupu na nožu, pa se otkinu i sada se meso viljuškom lako izvadi. Oklop na trupu otvori se rukama. Meso od trupa, škara i repa jede se viljuškom. Poslije jela se prsti operu i obrišu u ubrus.

Puževi se isto serviraju kao i raci. Žlicom ili kliještima za puževe vade se puževi iz zdjele i uzmu u lijevu ruku. Viljuškom sa dva šiljka izvuče se desnom rukom puž iz kućice i pojede.

POZIV NA ŠPARGE I ARTIČOKE

Na šparge i artičoke poziva se onda, ako ih sami uzgajamo u vrtu, pa su po kvaliteti prvorazredne ili znamo, da su oni gosti, koje pozivamo, naročito ljubitelji ovog povrća. Stol se može pokriti bijelim stolnjakom i ukrasiti zelenilom od šparge i zelenom svilenom vrpcom ili svijetlo-zelenim stolnjakom, a dekorira se bijelim jorgovanom i zelenom vrpcom. Ubrusi su maleni i moraju odgovarati stolnjaku. Za serviranje šparge postoje posebne zdjele sa šalicom za rastopljeni maslac. Artičoke se serviraju na običnoj vatrostalnoj zdjeli okruglog ili ovalnog oblika. Špargi i artičokama može se servirati kosana šunka ili tuljčići punjeni šunkom, ili uštipci od lisnatog tijesta, štapići od sira i sl. Šparga se jede tako, da se posebnim malim kliještima stavlja u usta. Ako nemamo kliješta, onda se šparga nabode na vilicu desnom rukom, a prstima lijeve ruke prihvati se donji dio šparge i tako se stavlja u usta. Šparga se može po sredini viljuškom prerezati i svaku polovicu vilicom u usta stavljati. Upotrebimo li prste moramo ih u toploj vodi oprati i ubrusom obrisati. Šalice za pranje prstiju moraju biti postavljene na stolu.

Od pića se daje bijelo vino s kiselom vodom ili soda-vodom, a može se servirati i pivo. Prema tome, kakvo se piće odabere, postavljaju se čaše.

Kod artičoka treba paziti, da se odaberu samo mlade, jer su stare artičoke tvrde, pa se listići ne dadu otkidati. Artičoke se jedu tako, da se artičoka nabode vilicom, koja se drži u lijevoj ruci, a prstima desne ruke izvadimo listić, umočimo u umaku i stavljamo ga u usta. Mekani dio se pojede, a tvrdi se stavi na rub tanjura. Kad smo sve listiće povadili, onda donji dio artičoke jedemo nožem i viljuškom. Iza jela operemo prste u toploj vodi i obrišemo.

POZIV NA OŠTRIGE

Vrlo se rijetko poziva na oštrige, ali se ipak čini onda, kad se znade, da ih uzvanici rado jedu ili ako se pozivu želi dati naročito svečani karakter. Poziva se samo u 11 sati. Oštrige su skupocjeno jelo, pa se kod vrlo velikih svečanosti serviraju kao predjušno jelo. Obično se na svakoga gosta računa 12 oštriga. One se lijepo slože na veliki srebrni tanjur između tucanog leda, a nakite se snopićima peršina. Prostiranju stola posvećuje se naročita pažnja. Stol se pokriva bijelim stolnjakom od svilenog damasta i ukrasi ružama i asparagusom. Servis se uzima od bijelog porculana po mogućnosti sa zlatnim rubom. Na veliki plitki tanjur stavi se lijepa prostirka, a na nju desertni tanjur, s kojega se jedu oštrige. Na tanjur se stavi mali ubrus, koji odgovara stolnjaku, a na nj se polegne jedna ruža. S desne strane tanjura postavi se viljuška i mali nožić. Za piće postave se čaše za bijelo vino ili čaše za šampanjac. Na prostrti stol postave se neposredno pred uživanje zdjele s oštrigama. Posebno se servira kavijar u niskim dozama, a na male tanjuriće slože se kuglice s maslacem, a posebno kriške s limunom. Kriške od limuna mogu se staviti i uz oštrige. Na posebnim stalcima servira se toast. Oštrige dolaze na stol obično otvorene. Školjka se prima u lijevu ruku, a viljuškom ostružemo takozvanu bradu i odstranimo crijeva, pa sada viljuškom oljuštimo oštrigu iz školjke. Na oštrigu kapnemo malo limuna, donosimo školjku lijevom rukom do ustiju, a viljuškom ju pomognemo staviti u usta. Oštrigama se servira toast, maslac, kavijar i kriške od limuna. Od pića se servira bijelo vino i šampanjac. Na toast stavi se maslac, na maslac malo kavijara, a na kavijar par kapi limunova soka.

POZIV NA SLADOLED

Za vrućih ljetnih dana mogu se gosti pozvati na sladoled između 17 i 18 sati. Za tu zgodu priredi se više vrsta sladoleda, a k tomu se serviraju »vafli« ili »holipni« ili domaći keksi. U posebnoj zdjelici servira se tučeno slatko vrhnje. Stol se prostre šarenim stolnjakom ili se na stol stave samo setovi od čipaka i ubrusi od papira. Za sladoled postoji posebno posuđe i tanjurići kao i posebne žličice, no tko to nema, upotrebit će kristalnu ili staklenu zdjelu i tanjuriće, te obične male žličice. Sladoledu treba servirati mnogo keksa i sitnih kolačića.

POZIV NA CRNU KAVU

Osim poziva na pojedina jela postoje i pozivi na pića, kao što je crna kava i cocktail. Na kavu se poziva u 14 i 16 sati, a poziva se samo manji broj osoba. Za ovu zgodu prostre se mali niski stolić lijepom prostirkom. Oko stolića su udobne stolice ili naslonjači. Može se u sredinu staviti i malo veća prostirka, na koju se stavi svijeća, a okolo se stave male prostirke za svaku osobu. Na prostirke se stavi uz šalicu za crnu kavu tanjurić s konfektom ili fini sitni kolačići. Na stolicu za serviranje priređene su šalice i šećernica. Ako se kava kuha na turski ili srpski način, onda se servira u džezvi, a domaćica je ulijeva u šalice i dijeli gostima. Za crnu kavu postoje i obični porculanski servisi. Crnoj kavi može se servirati u malim vrčićima slatko vrhnje ili mlijeko, koje mora biti hladno. Može se i tučeno vrhnje servirati u zdjelice. Ako se šećer ne ukuha, onda je bolje servirati kristalni šećer nego kocke. Iza crne kave mogu se servirati mignoni ili fini sitni kolačići. Uz ovo serviraju se likeri i rakija. Na stolu ne smiju manjkati cigarete i pribor za pušenje.

POZIV NA COCKTAIL-PARTY

Najmoderniji, ali ujedno i najzgodniji način društvenosti je sastanak na cocktail-party, jer se s malo gubitka vremena i bez većih izdataka može gajiti društvenost. Na ovakav sastanak može se najedamput pozvati veći krug uzvanika, pa je na takvu sastanku nesamo interesantno, već i zabavno, a usto se pruža svakom prilika, da proširi krug poznanstva uvijek novim ljudima, između kojih si onda može odabrati one, s kojima bi želio doći u bliži kontakt. Na cockail-party poziva se između 18 i 19 sati, nikada prije niti kasnije. Priredba za ovaj sastanak je vrlo jednostavna, jer se za serviranje priređe samo neke male zakuske, a stol se uopće ne prostire. Gosti se uglavnom zabavljaju stojeći, a mjesta zauzmu samo stariji ili se sjedi naizmjence, jer dok se sa svakim samo kratko razgovara prođe vrijeme brzo, pa se i ne dođe do toga, da se sjedne. Kod takvih poziva servira se najprije cocktail, pa se po njemu i zove taj sastanak »coctail-party«. Cocktail je miješano piće od raznih alkoholnih pića i voćnih sokova, koji se mogu izmiješati i sa žumancem, šećerom i vrhnjem. Cocktail se uglavnom dijeli na »Short Drinks« i »Long Drinks« što znači, da je prvi mali, a drugi veliki. Prvi sadrži 5 cl, dakle samo jedan gutljaj, a drugi 10 cl. Ovaj obilniji pije se također samo gutljaj po gutljaj, i to slamčicom. Cocktail se miješa ili bućka. Za pravljenje cocktaila potrebno je urediti mali bar, u kojemu treba imati: konjaka, ruma, whiskya, gina, cherry-brandia, curacaoa, triple seca, wermuta, votke, angostura, limuna i naranče, voćnih sokova, doze nanasa, doze trešanja, šećera, zdjelica s kockama leda i slamčice. Ovakav mali bar može se urediti u jednom dijelu velikog ormara za knjige, ukoliko se nema pravi bar, postavljen u gospodskoj sobi.

Ima bezbroj recepata za cocktail i svaki dan se stvaraju novi, prema tome, koja se alkoholna pića miješaju i s kojim pridodacima. Za bućkanje cocktaila postoje posebni vrčevi zvani »Shaker«, koji su iz metala. Određene se količine pojedinih pića i neki pridodaci u shakeru dobro bućkaju i onda u posebnim čašicama serviraju. U shakeru se nalazi sito, da se cocktail procijedi. Cocktail se miješa u visokim čašama za limunadu pomoću žlice na dugom dršku t. zv. žlicom za bar. Za miješanje i bućkanje cocktaila vrlo je zgodna električna naprava nazvana »Starmix«, koja je mjesto shakera u baru, pa je i za goste vrlo interesantna, jer u sekundi

izmiješa cocktail, koji se iz starmix-vrča odmah ulijeva u čašice. Cocktail se obično već prije izmiješa, pa se samo iz boca ulijeva, no ako zaželi gost, da napravi sam cocktail, t. j. svoj specijalitet, onda mu se stavi bar na raspolaganje.

Za cocktail ima neizmjerno mnogo vrsta čaša, no tko nema specijalne čaše za cocktail, može Short-Drinks servirati u čašicama za desertno vino, a Long Drinks u širokim čašicama za šampanjac.

Cocktail je piće, koje se uz rakiju i likere može servirati kao aperitiv. Na svakoga gosta mora se na cocktail-partiji računati 3—4 čašice cocktaila i isto toliko čalabrčaka. Uz cocktail mogu se servirati razne pikantne zakuske u malom obliku kao čalabrk.

Najpoznatiji su cocktaili: Grapefruit-cocktail, Martini-cocktail, Manhattan-cocktail, Bronx-cocktail, Rosa-cocktail, Coca-Cola-cocktail, California-cocktail, Golden Fizzi, Sherry Flip.

Evo nekoliko primjera, što se na cocktail-party može servirati:

I.

Manhattan-cocktail
Ruska jaja
Sendviči s lososom
Mignoni od sira
Chips od krumpira

II.

Grappefruit-cocktail
Kobasice u lisnatom tijestu
Mali sendviči
Pikantna zakuska
Slani bademi

III.

Bronx-cocktail
Punjeni slani štapići
Mali sendviči
Slani štapići od krumpira

IV.

Rosa-cocktail
Sardine na malim hljepčićima
Tuljčići punjeni šunkom
Crnobijele ploške

Svečane gozbe

Čim smo odlučili pozvati goste, odredili vrstu poziva (objed, večera, južina), ustanovili datum i odaslali pozive, treba misliti na potrebne priprave, kako bi se posao odvijao promišljeno i mirno, a priredba što bolje uspjela.

Kad primimo odgovor na poziv i saznamo, koji su se gosti odazvali, najprije ćemo razmisliti, kako ćemo ih najzgodnije razmjestiti oko stola. Iza toga treba razmisliti kako ćemo prostrti stol, kako ćemo ga ukrasiti, koji nam je pribor potreban, pa ćemo si to pribilježiti, kako nam ne bi u posljednji čas nešto uzmanjkalo. S time u vezi razmislit ćemo, kako bi mogli stan urediti, da bi se gosti što udobnije osjećali. I tu ćemo misliti na sve i pribilježiti, ukoliko bi u tu svrhu morali što pribaviti.

Kad smo o svemu tome dobro razmislili i imamo potpunu sliku vanjskog lica ove priredbe, onda ćemo sastaviti jestvenik, odrediti količinu pojedinih namirnica i pravodobno nabaviti sve potrebne namirnice. Sad ćemo razmisliti o samoj priredbi jela, pa ćemo sastaviti radnu uru, kako bi točno znali, koliko je vremena potrebno, da se određeni jestvenik svrši na vrijeme. Čim to znademo, lako ćemo odrediti, kad moramo s priredbom početi. Za svako pojedino jelo treba razmisliti, na koje zdjele će se postaviti, čime će se garnirati i kako će se servirati. Kod toga treba također popisati, što se za tu svrhu mora sve pribaviti, kako se ne bi dogodilo, da u posljednji čas ustanovimo, da nam bilo što manjka.

RAZMJEŠTAJ GOSTIJU OKO STOLA

Već kod odabiranja osoba za poziv treba misliti na njihov razmještaj oko stola, pa ukoliko koja osoba ne bi odgovarala, odustat će se od poziva. Kad se na poziv dobije pristanak sviju, onda treba razmisliti i točno odrediti, kako će gosti biti razmješteni oko stola. Da se to može ispravno učiniti mora se uočiti slijedeće:

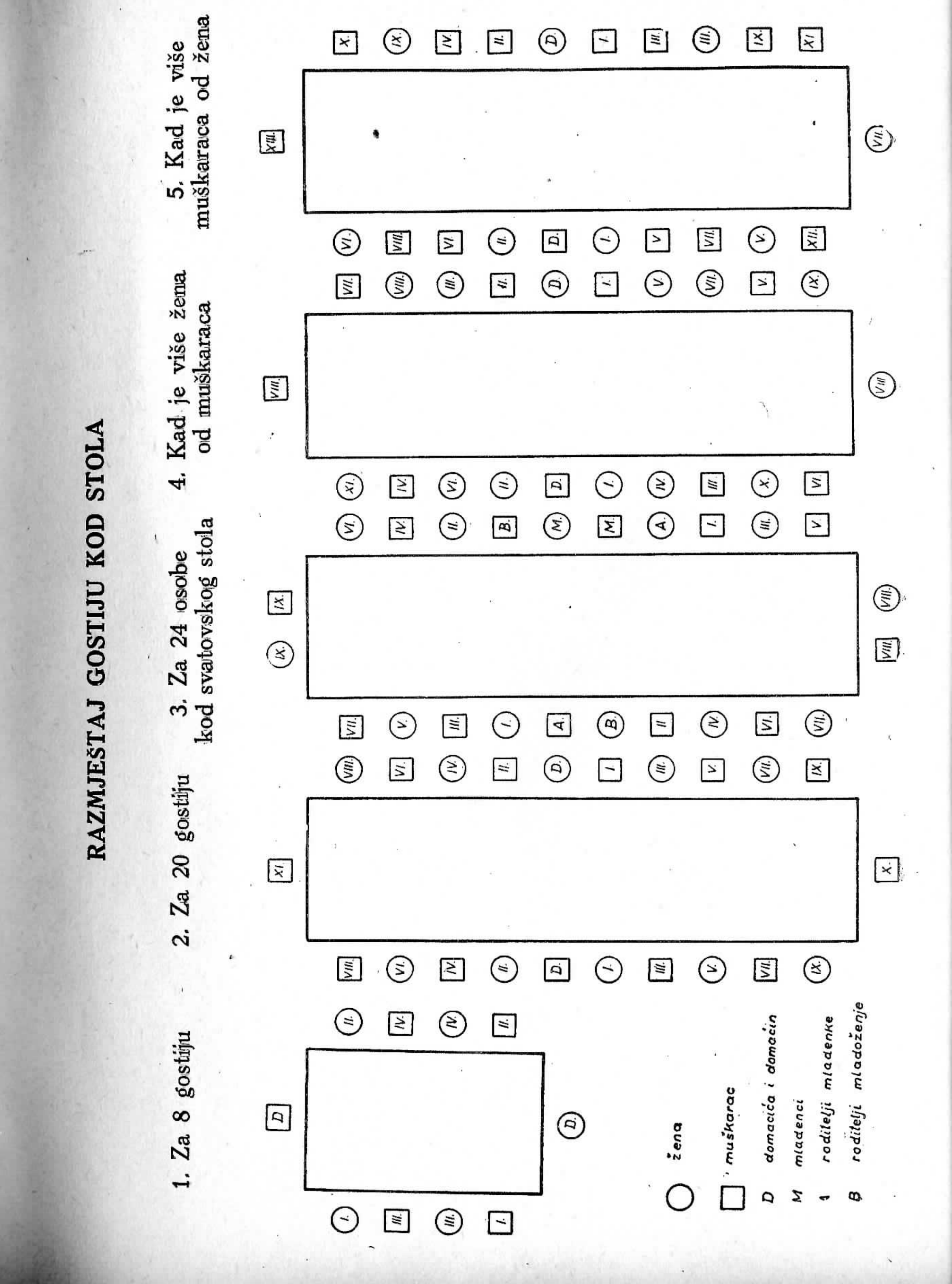
Ako je u goste pozvano do osam osoba, onda domaćica sjedi na čelu stola, a domaćin njoj nasuprot. Čelo stola je ona uska strana stola, koja

je nasuprot vratima, kroz koja se ulazi kod serviranja. Zato domaćica i sjedi na tom mjestu, da može pogledom upravljati serviranje. Ako domaćica sama servira, onda će ona zauzeti mjesto domaćine, t. j. na onoj uskoj strani stola, koja je kraj izlaznih vrata. Ako je stol dulji, onda je čelo stola u sredini dugačke strane stola, s koje se gleda prema ulaznim vratima, pa domaćica zauzme to mjesto. Njoj nasuprot sjedi domaćin, no ako domaćica sama servira, onda će zamijeniti svoje mjesto s domaćinom. Čelo stola ili počasno mjesto uvijek je ono, gdje sjedi domaćica, samo u slučaju, kad se gozba priredi nekome u čast, onda domaćica ustupa svoje mjesto svečaru. Isto je tako kod zaruka, svatovskog stola, zlatnog i srebrnog pira, jer onda zaručnici ili bračni parovi sjede na čelu stola, a to je na sredini dugačke strane stola, koja je nasuprot ulaznim vratima.

Kod manjih gozbi, gdje su pozvani samo prijatelji i rođaci, domaćica pozove najstarijeg muškarca i ponudi ga na svoju lijevu stranu kod stola, a domaćin pozove najstariju gospođu, kojoj ponudi mjesto na svoju desnu stranu, a ostale goste porazmjesti domaćica tako, da imenuje gosta i kaže mu uz koga treba sjesti.

Kod svečanih gozbi ili gozbi poluslužbenog karaktera treba domaćica kod razmještaja gostiju oko stola paziti, kako će ih porazmjestiti, da se svi ugodno osjećaju. Ta dužnost ne bi bila tako teška, kad bi bila sva mjesta oko stola jednaka, no kad znamo, da ima boljih i lošijih mjesta, onda možemo razumjeti, da domaćica mora prije dobro razmisliti negoli odrediti mjesto svakom gostu. Bolja su mjesta uvijek ona, koja su u blizini domaćice ili domaćina, a najslabija su mjesta ona na uskim stranama, ako domaćica i domaćin sjede u sredini dugačkih stranica stola. Ako je čelo na uskoj strani, onda su slabija mjesta u sredini dugačke strane stola. Slabija mjesta su i ona, gdje su stolovi sastavljeni, pa noga od stola smeta kod sjedenja. Na ova slaba mjesta posjest će domaćica domaće, i to u prvom redu sinove, a onda kćerke, ukoliko već nisu samostalne, a ukoliko takvih nema, onda će na ta mjesta posjesti najmlađe muškarce. Po određenom mjestu kod stola obično prosuđuje gost koliko ga domaćica poštuje i cijeni. No to baš nije uvijek ispravno, jer mnogo puta mora domaćica posjesti na svoju lijevu stranu muškarca, kojega kao čovjeka baš ne cijeni i ne poštuje najviše od svih pozvanih muškaraca, no mora mu ipak dati prvo mjesto sa svoje lijeve strane, jer ga ono po njegovoj dobi ili položaju pripada ili je možda u takvoj poslovnoj vezi s domaćinom, da mu se duguje ovo poštovanje. Kod određivanja mjesta mora domaćica također paziti, da zajedno posjedne osobe, koje će lako uspostaviti kontakt, t. j. naći teme za razgovor, koje će ih jednako zanimati. Ne bi bilo na primjer zgodno, da nekoga profesora i književnika posjedne domaćica uz jednu mladu djevojku bez naobrazbe možda zato, jer je ona kćerka neke osobe od položaja. Isto tako ne bi bilo zgodno, da domaćica posjedne muškarca kraj žene, koji su svaki dan zajedno u uredu, a ni bračni par, ni zaručnici ne mogu sjediti jedan kraj drugoga.

Ako je domaćica pozvala jednaki broj muškaraca i žena, pazit će da muškarac sjedi uvijek na lijevoj strani od žene. Ako je pozvano više



žena nego muškaraca, onda će između muškaraca posjesti po dvije žene, ako je pak više muškaraca, onda će posjesti između žena po dva muškarca. Kad sve to domaćica promisli, onda će si nacrtati stol, označiti mjesta po vrijednosti rednim brojem te će uz ove brojeve napisati imena gostiju. To će napisati već onaj dan, kad je razaslala pismene pozive, a onda će o tome još razmišljati, pa ukoliko uoči još koje momente, po kojima bi mogla učiniti bolji raspored, još uvijek može promijeniti, jer je od velike važnosti, da budu gosti s razmještajem zadovoljni i da se zabava odvija ugodno i neprisiljeno.

Kod obiteljskih svečanosti domaćica mora gledati kod raspodjele mjesta više na rodbinske veze i dob, nego na položaj. Kod svadbenog stola sjede mladenci zajedno, i to mladenka na desno od mladoženje. Lijevo od mladoženje sjedi majka od mladenke, desno od mladenke sjedi otac od mladoženje. Mladencima nasuprot sjedi otac od mladenke s majkom od mladoženje. Desno od majke od mladenke sjedi najstariji ili najviše cijenjeni muškarac, a lijevo od oca mladenke, najstarija i najviše poštivana žena. Desno od majke mladoženje sjedi drugi po redu muškarac, a desno od oca mladoženje sjedi druga po redu žena. Dalje se poređaju gosti, kako se to vidi na III. nacrtu.

Kod većeg broja gostiju domaćin ili domaćica zamoli muškarce, da odvedu gospođe na mjesta, na kojima je napisano njihovo ime, a kod vrlo svečanih zgoda obješen je u garderobi nacrt, kako su gosti razmješteni kod stola, a na posebnom su stoliću na srebrnoj podloški kuverte naslovljene na muškarce, a unutra je na kartici ime gospođe, koju oni imaju voditi k stolu.

Razmještaj gostiju kod stola za razne zgode vidi str. 41.

SASTAVLJANJE JESTVENIKA ZA SVEČANE ZGODE

Pošto je domaćica pozvala goste i promislila o njihovu razmještaju oko stola, treba sastaviti jestvenik.

Za izvanredne i svečane zgode potrebno je sastavljati jestvenik i četrnaest dana unaprijed, kako bi se mogli uočiti svi momenti, da samim izborom jestvenika bude polučen jedan veliki dio uspjeha.

Općeniti jestvenici za pojedine obroke izgrađeni su i utvrđeni, pa domaćica mora samo znati, od kojih skupina su složeni i kojim redoslijedom, i onda joj je posao kod sastavljanja jestvenika znatno olakšan.

Koja će se jela izabrati iz pojedinih skupina za specijalni jestvenik, ovisi o ukusu, materijalnim prilikama i godišnjoj dobi, a da se izborom jela može zadovoljiti harmoniji u jestveniku, treba poznavati neka pravila, po kojima se jela slažu u jestvenik.

Kao što je važan materijalni momenat kod dnevne prehrane, tako je važan i kod sastavljanja jestvenika za svečane obroke. Vrlo nezgodno i nerazumno bi bilo, da se izdaje više, nego prilike dopuštaju, jer je neugodno, ako gosti opaze, da se prešla granica materijalnih mogućnosti. Isto tako je nezgodno, ako domaćica kod sastavljanja jestvenika uvede takvu štednju, da se uzvanici ne mogu zadovoljiti.

Kad domaćica treba sastaviti jestvenik za svečane zgode, onda mora uočiti:

1. materijalne prilike
2. broj osoba
3. godišnju dobu
4. zgodnu izmjenu jela u jestveniku
5. skladnost jela s obzirom na priredbu
6. kakvoću živežnih namirnica
7. količinu živežnih namirnica
8. radne sile
9. tehniku kuhanja
10. vrijeme priredbe
11. zgodu, za koju se priređuje
12. prilike i ukus uzvanika
13. redoslijed jela
14. potrebu kuhinjskog i stolnog posuđa.

Kod svečanih obroka ne bi u jestvenik pristajala juha od graha uz lagano predjušno i pojušno jelo ili okrugljice od slanine uz pečeno meso, već treba između juha izabrati krepku govedsku juhu ili juhu od kokoši, ili kakav fini ragout, ili koju laganiju juhu od finoga povrća. Pečeni krumpir pristaje dobro uz pečeno meso, restani krumpir uz pečeno i pirjano meso, a kuhani krumpir uz kuhanu ribu.

Isto tako treba paziti na skladnost jela po okusu, a kod slatkih jela, da se uz varenac od čokolade ne doda preliv od naranče, već da se k tome servira preliv od mlijeka ili da se preliv od čokolade ne upotrebi uz kolač od jabuka.

Uz sladoled pristaju samo suhi kolači, a kompotu ili kremi mekana slatka jela od biskvit-smjese.

Kod sastavljanja jestvenika za svečane zgode treba misliti na količinu temeljnih namirnica i povećati je tako, da se već obilnošću pojedinoga jela dade obilježje svečanog obroka. Najviše treba povećati količinu kod glavnoga jela, pečenke i poslastica, a kod drugih može biti normalna količina.

Iako se kod priređivanja svečanog obroka traži obilnost u temeljnim namirnicama, zato nije rečeno, da se i ovdje ne traži štednja kod upotrebe materijala i kod priredbe. Štednju ne smiju osjetiti gosti, jer je bolje, da ih se ne pozove, ako se ne može svim zahtjevima udovoljiti. Dosta se može uštediti kod ukrasa pojedinih jela, jer se i s jednostavnijim materijalom

može s malo truda i ukusa lijepo ukrasiti svako jelo. Isto se tako može i ujednostavniti neki recept i izostaviti neke namirnice, a da jelo ne izgubi svoju karakteristiku.

Dok se kod dnevne prehrane mora u obzir uzeti i paziti na promjenu jestvenika po danima, to ovaj zahtjev kod sastavljanja jestvenika za svečane zgode otpada, no zato u ovom slučaju treba uočiti, za kakvu zgodu se jestvenik priređuje. Svečani obroci mogu biti privatnog (za krug prijatelja i obiteljski krug) i službenoga karaktera, no svaki od ovih vezan je na neku zgodu, koja se na taj način slavi. Proslava imendana, zaruka, vjenčanja, rođendana, unapređenja u službi i proslava položenog ispita, slavi se obično u krugu prijatelja i u krugu obitelji. Službeni svečani obroci upriličuju se povodom službenih sastanaka, skupština i kongresa, pa se ovakvi službeni obroci nazivaju banketi.

Kod ostalih svečanih zgoda u tom pogledu domaćica je nevezana, samo se mora obazirati na životne prilike i ukus uzvanika. Opsežnost ovakvoga jestvenika određuje se prema materijalnim mogućnostima, uz pomoć općenitog jestvenika, pa kada je ovaj utvrđen, onda se prelazi k izboru jela prema osobama, koje su pozvane. Drugačiji jestvenik treba sastaviti za kongres liječnika, nego za društvo obrtnika, a drugačije se može jedan i drugi prirediti u gradu, a drugačije na selu. Jestvenik, koji bi možda zadovoljio liječnike, ne bi dakle zadovoljio obrtnike i obratno, jer način života, navike i zahtjevi jednih i drugih posve su protivni. Za liječnike bi trebalo sastaviti jestvenik od laganih i pikantnih jela, a jestvenik za obrtnike morao bi biti više kompaktan i sastavljen od jače začinjenih jela fine kuhinje. Predmnijeva se, da su liječnici kao intelektualni radnici naučeni na laganiju hranu, a obrtnici kao manuelni radnici na zasitniju hranu, pa je razumljivo, da ih svečanim jestvenikom ne bi mogli zadovoljiti, ako bi im dali ono, na što njihovi okusi nisu uopće naučeni.

Kod sastavljanja jestvenika za svečane zgode mora domaćica kod obilnih jestvenika osobito paziti na redoslijed, kojim se jela serviraju. Općeniti jestvenik doduše upućuje, kakvoga se reda treba držati po skupinama jela, no kako svaka skupina obiluje raznim vrstama jela, to treba znati, kako se ona izmjenjuju u jestveniku. O tome je već bilo govora kod sastavljanja jestvenika za dnevnu prehranu, pa se sve ovo može upotrebiti i kod svečanog obroka, no kako je tamo mnogo manje jela, to je ovome zahtjevu i mnogo lakše zadovoljiti. Uglavnom treba primjerice paziti, da iza kuhane ribe ne dođe kuhano meso, da iza juhe, u kojoj je kuhana tjestenina, ne dođe pojušno jelo od tijesta. Zatim je važno znati, da se uz pečenku serviraju razne vrste salate, a iza toga povrće, no ne će se učiniti pogreška, ako se i povrće servira uz meso. Ako je riba pojušno ili predjušno jelo, onda riba ispada iz jestvenika kao posebno jelo. Glavno jelo kod obilnog jestvenika dolazi prije pečenke, no treba znati da pečenka u kraćim jestvenicima može biti glavno jelo. Ako su na jestveniku određena dva međujela, onda toplo međujelo dolazi uvijek prije hladnog.

Kod utvrđivanja redoslijeda ne smije domaćica zaboraviti na potrebni kuhinjski pribor, koji se mora za ovakve zgode pribaviti, jer obično malo

kućanstvo ne raspolaže s tolikim inventarom. Sve potrebno mora domaćica unaprijed popisati, kako joj u posljednji čas ne bi što uzmanjkalo.

Kad je domaćica sastavila jestvenik prema svim ovim pravilima, onda količini. Kod toga ne smije biti previše štedljiva, već mora nabaviti više, da gostima ne bi bilo neugodno uzimati, jer bi im se činilo, da ne će za sve biti dovoljno. Osim toga mislit će i na čalabrk, koji bi morala dodati, ako se gosti dulje zadrže. Bolje je, da jela ostane, nego da ga uzmanjka, jer ako što ostane, lako se drugi dan potroši.

Ako na jestvenik stavimo kakva specijalna jela, onda treba predvidjeti još jedno, koje bi moglo ovo naknaditi, ukoliko se u posljednji čas ono ne bi dobilo na tržištu. Na pr. može se dogoditi, da se ne dobiju raci, pa će onda predvidjeti jelo od riba ili divljači. Ima ljudi, koji ne jedu svako jelo, pa ni u gostima, čime baš ne pokazuju dobar odgoj, pa zato domaćica mora neopazice, čim to primijeti, donijeti u isti čas i nešto drugo, što je za taj slučaj imala u rezervi. Razumljivo je, da ne će baš za svako jelo imati nešto u rezervi, jer to se čini samo kod specijalnih jela, čiji okus možda neki gosti ne podnašaju. Za takav slučaj može domaćica kupiti konzerve, kojima bi za čas mogla poslužiti, pa ukoliko ih ne bude trebala, ne će ih ni otvarati. Prema sastavljenom jestveniku odredit će domaćica kakvo će se piće servirati, pa će si i to napisati uz potrebnu količinu od svakoga. Napokon ne smije zaboraviti na pušače, pa treba nabaviti cigare i cigarete. Ukoliko treba leda za hlađenje pića ili pripremu kojeg jela, nabavit će ga pravodobno u dovoljnoj količini.

UREĐENJE STANA

Kad je domaćica sastavila jestvenik i popisala sve potrebno, što mora nabaviti, onda mora razmisliti, kako će urediti stan za goste. Kako se predmnijeva, da domaćica uvijek pazi na urednost i čistoću stana, to se ne misli, da bi se priprava sastojala u velikom spremanju stana, već da bi se samo dobro obrisao svaki kutić i pod temeljito izlaštio.

Kad je tako temeljito cijeli stan pospremljen, onda treba u prvom redu pregledati, da li je zahod besprikorno čist i uredan, te da li ima u zahodu sve potrebno (papir, sapun i čisti ručnik). Ukoliko zbog skučenog prostora mora inače držati u zahodu metle, kabliće, smetiljku i slično, to te stvari mora ukloniti za taj dan, jer to ne spada nikako u zahod.

Ako su gosti pozvani na večeru, onda mora zahod kao i predsoblje ostati cijelu večer rasvijetljen. U predsoblju je garderoba, pa se domaćica mora pobrinuti, da je u predsoblju čisto i dobro osvijetljeno zrcalo, stalak za kišobrane, jedan stolac, da se mogu odložiti i obući kaljače, vješalice za kapute i četka za odijelo. Kako se kod poziva obično donese i cvijeća,

pa se papir i gumbašice trebaju odstraniti, to u predsoblju mora biti postavljena košarica za papir i zdjelica za gumbašice.

Ukoliko domaćica ima dvije sobe, onda će jednu sobu urediti za primanje gostiju, a u drugoj će prostrti stol. U sobi za primanje treba također postaviti dovoljno stolica oko malih stolića, ukoliko nema kauča i naslonjača, koji bi mogli stolice nadomjestiti. Na stoliće postavi se pribor za pušenje i cigarete. Ovo je najzgodniji uređaj za sobu za primanje, jer je ona odmah uređena i za kasnije, kad domaćica pozove goste na crnu kavu.

Ako domaćica nema uređen mali bar, postavit će piće, koje je predvidjela kao aperitiv, na stolić za serviranje. Osim toga mislit će domaćica i na to, da sobu ukrasi svježim cvijećem i da pripravi vaze, u kojima će moći smjestiti cvijeće, koje dobije od gostiju. Vaze će odmah postaviti na takva mjesta, gdje će cvijeće najbolje doći do izražaja.

Nema li domaćica na raspolaganju dvije sobe, morat će uz prostrti stol urediti i ugodni kutić, gdje će gosti moći sjediti prije i poslije obroka. Ovakav udobni kutić nije teško urediti, jer je dovoljan samo niski stolić s nekoliko stolica. Ima li u sobi i kauč, stavit će taj stolić pred kauč s nekoliko stolica. Važno je, da se u ovako skučene prostorije ne pozove previše gostiju. Ukoliko je domaćica obvezana, da uzvrati poziv većem broju prijatelja, to ih može pozvati poslije večere na čaj uz hladan buffet, jer se ovaj može postaviti uza zid, pa se na taj način dobije dosta na prostoru. Ako domaćica predviđa, da bi se moglo plesati, onda može buffet postaviti na štednjak u kuhinji, kojega pokrije bijelim stolnjakom.

Kod poziva na večeru ili na čaj poslije večere treba obratiti pažnju i na ispravnu rasvjetu stana. Dobro rasvjetljenje je jedan od vrlo važnih faktora, po kojem dobije priredba svečani karakter, a osim toga je i vedrije raspoloženje kod bogate rasvjete. Vrlo je otmjena rasvjeta koja dolazi odozgo. Upaljenim svijećama na srebrnim svijećnjacima ne pojačava se svijetlo, već se one upale zato, da bude svečanije. Kod toga se mora paziti na indirektno osvjetljenje, kako bi upaljene svijeće došle više do izražaja. Važno je, da su sva mjecsta u sobi jednako osvijetljena, pa je uz svjetiljku nad stolom potrebno upaliti i stajaću svjetiljku, kao i svijećnjake na zidu, ukoliko ih ima. Svakako je potrebno i rasvjetu prije dobro iskušati, pa ako nije nešto u redu, da se još za vremena može popraviti. Ako je stol dugačak onda je zgodno staviti svijećnjake na krajeve stola, gdje ne dopire dovoljno svijetla od srednje svjetiljke. Udobni kutić obično je rasvijetljen stajaćom svjetiljkom i svijećnjacima.

Zimi mora domaćica stan ugodno ugrijati. Ako je pozvan veći broj osoba, ložit će se manje, a ako je pozvan manji broj nastojat će, da je početna temperatura najmanje 18° C. Previše topao stan nije također ugodan, pa ako se za rasvjetu upotrebe svijeće, treba misliti, da i one povisuju temperaturu. Isto tako treba manje ložiti, ako se znade da će se servirati vrući bouillon i druga topla jela. Kako je potrebno čitav stan prije dolaska gostiju dobro prozračiti, to se kod loženja mora i s tim računati.

PROSTIRANJE STOLA ZA SVEČANE ZGODE

Kad se gosti pozovu, potrebna je savjesna priprava i za prostiranje stola. kako bi ispravno i ukusno prostrt stol odao stručnu spremu i razumijevanje osobe, koja ga je prostirala. Kod prostiranja stola za svečane zgode treba u prvom redu znati odabrati oblik stola, k tomu stolnjake, ubruse, porculansko posuđe i sav potreban pribor i dekoraciju, a onda treba znati prostrti stol propisno i ukusno.

STOLOVI I STOLICE

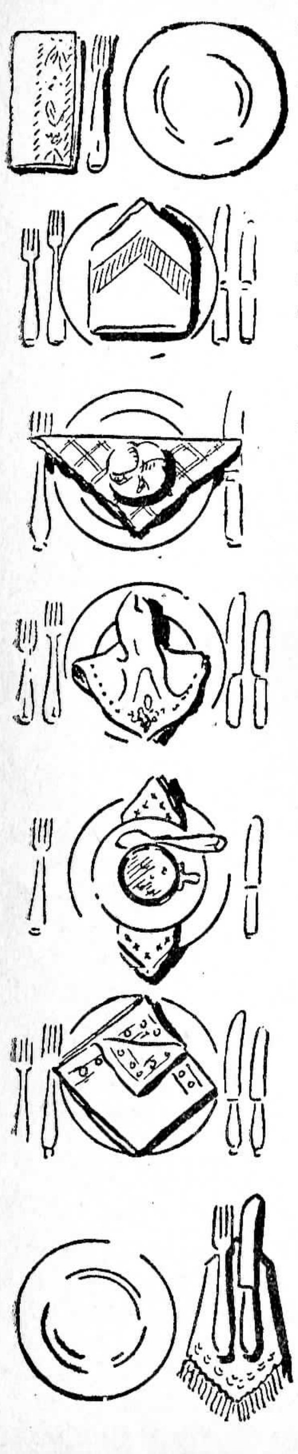
Veličina i oblik stola mora odgovarati vrsti priredbe i broju uzvanika. Veliki stol u blagovaonici, koji se dade razvući (četverouglast ili ovalni) može dostajati za 10 do 12 osoba. Tko takvog stola nema može si pribaviti veliku »šperploču« koja se može postaviti na ploču manjeg stola, samo se mora dobro pričvrstiti. Ovakova se ploča može lako spremiti nakon upotrebe iza kojeg ormara. Za veći broj osoba može se više stolova sastaviti, no nisu li jednako visoki, mora se na noge pričvrstiti malo ljepenke, koja se kasnije može ukloniti.

Kod velikih svečanosti i velikog broja gostiju moraju biti prostorije dosta velike, a prema prostoriji mogu se stolovi složiti u obliku slova T ili U, koji najbolje odgovara određenom broju osoba. Kod određivanja veličine stola ne smije se zaboraviti, da se za svakoga gosta računa 60—70 cm prostora, kako bi se gost mogao slobodno kretati, a iza stolica mora biti najmanje 50 cm prostora, da može svaki gost kod ustajanja stolicu nesmetano porinuti natrag. To je potrebno i radi serviranja. Mjesto velikog stola može se prostrti više malih stolova, koji se mogu razlikovati po visini i obliku. Prema veličini pojedinih stolova određuje se koliki broj osoba može za pojedinim stolom sjediti. Pitanje stola treba riješiti prije negoli se napravi nacrt za razmještaj gostiju.

Stolice moraju također odgovarati stolovima, t. j. sjedalice ne smiju biti preniske ni previsoke, a što je važnije, moraju sve biti iste visine. Na niže stolice treba staviti jastuke. Kod raznih vrsta stolica potrebno je, da se naizmjence rasporede. Ukoliko se moraju upotrebiti i veće tapecirane stolice, onda ih se stavi na počasna mjesta ili na uske stranice stola.

STOLNJACI I UBRUSI

Kad je riješeno pitanje stolova i stolica, onda treba misliti na stolnjake, postolnjake, posuđe, pribor, cvijeće i ostalu dekoraciju, da se može sve potrebno na vrijeme prirediti, a po potrebi i nabaviti. Stolnjak mora biti dovoljno velik, da sa svih strana jednako dolje visi. Najljepše je, ako visi 50 cm. Ispod stolnjaka stavlja se na stol pokrivalo od sukna ili flanela, koji se trakovima pričvrsti na stol. Ovo se ne stavlja samo zato, da se čuva stolna ploča već i zato, da se serviranje može obaviti što tiše. Tko



nema dovoljno veliki stolnjak, može upotrebiti nekoliko manjih stolnjaka, a tamo gdje se nadostavljaju, postavi se zgodna dekoracija.

Na lijepo politirani veliki stol blagovaonice ne postavlja se uvijek stolnjak, jer je moderno postaviti samo prostirku za svaku osobu, koju nazivaju »set«. »Setovi« mogu biti bijeli ili šareni od lalenog platna, od čipaka, a mogu biti lijepo izvezeni. Uz setove pristaje dobro dugi postolnjak, koji se postavi na sredinu stola, pa se na njega postavlja dekoracija. Ispod čaša stavljaju se .također okrugle male prostirke. Setovima moraju odgovarati ubrusi. Što se ubrusa tiče treba znati, da se bijeli ubrusi mogu upotrebiti svakom stolnjaku, a kad se moraju upotrebiti ubrusi u boji, onda treba paziti da harmoniraju s bojom stolnjaka. Za objede i večere potrebni su veliki ubrusi, a za sve druge obroke mogu se upotrebiti mali ubrusi. Kod manjih i nesvečanih obroka mogu se upotrebiti ubrusi od papira. Ubrusi se mogu složiti na više načina, pa se i o tome mora prije promisliti, koji će se način primijeniti. Nije više moderno od ubrusa praviti lepeze, kape ili slično no ipak treba paziti, da se ukusno slože i postave na tanjur ili kraj tanjura. Evo nekoliko primjera, kako se ubrusi mogu složiti.

PORCULANSKO POSUĐE

Kod prostiranja stola za svečane zgode vrlo je važno kakvo će se posuđe postaviti na stol. Svečanom stolu odgovara samo posuđe od dobrog porculana, a kod svečanih obroka potreban je kompletan servis Servisa ima za 6, 12 i 24 osobe, koji se mogu upotrebiti u privatnom kućanstvu. Posuđe bi zapravo moralo odgovarati pokućstvu, koje može biti moderno ili u kojem naročitom stilu, zatim boji tkanine, kojom su presvučene stolice i boji stolnjaka. Najpraktičnije je bijelo i žućkasto neuzorkovano posuđe, jer ono dobro pristaje svakoj boji. Tko voli posuđe u boji, vrlo je lijepo jednobojno žuto, zeleno, sivo ili svijetloplavo posuđe, no zgodnije je ono s raznim ružicama u modernoj suvremenoj izradbi, koje može i najrazmaženiji ukus zadovoljiti. Puknuto posuđe ne smije se staviti na otmjeni stol. Kod nabave servisa važno je paziti, da se kupi ona vrsta porculana, kod kojega se svaki pojedini komad može naknaditi. Svakom servisu osim plitkih,

dubokih i malih tanjura spada jušnik, zdjela za meso, varivo, salatu, umaku i kolač. Prema broju tanjura povećaje se broj zdjela. Servis za kavu i čaj može također odgovarati servisu, no ne mora, jer servis za čaj može biti od Jena-stakla ili od finog japanskog porculana, a servis za kavu može također biti od Jena-stakla ili od porculana druge boje. Servis za čokoladu i kakao je izvana tamnosmeđe, a iznutra bijele boje. Šalice su više slične lončiću, koji je dolje uzak, a gore se proširuje. Posuđe za kavu, čaj, čokoladu i kakao razlikuje se po obliku i po boji. Za voće i kompot postoje također posebni servisi.

Kod nekih priredbi (berbe i žetve) vrlo je zgodan servis od kamenine. Kako je kamenina mekanija od porculana, to se lakše razbije. Vrlo je zgodan servis od kamenine sa šarolikim uzorcima za priredbe u vrtu ili za večere. Ovakav se servis može upotrebiti i kod svečanih zgoda, samo se onda pazi, da se prema posuđu odabere stolnjak, cvijeće i sve ostalo. Moderni servisi od kamenine nemaju zlatni rub.

Vatrostalno posuđe upotrebljava se za stol onda, kad se nešto u njemu priređuje. U njemu se peku nabujci i gratinirana jela. Pod vatrostalnu zdjelu mora se staviti podložak, da se vruća zdjela ne stavlja na stol.

POSUĐE OD STAKLA I KRISTALA

Posuđe od stakla i kristala daje prostrtom stolu osobito svečani izgled pri večernjoj rasvjeti, a naročito kod svijeća. Kristalno posuđe na srebrnoj podlozi je najotmjenije za svečane zgode. Stakleno posuđe odgovara samo onda svečanom stolu, ako je iz finog stakla i ukusnog oblika.

Od stakla se najviše izrađuju čaše, pa za svako piće ima posebna vrsta čaša. Nijedno kućanstvo nema baš sve vrste čaša, no u glavnom mora imati čaše za vodu, čaše za vino i čaše za rakiju. Servisi za piće, koji služe kod svečanih zgoda imaju čaše za vodu, čaše za bijelo vino na visokom ili srednjem stalku, čaše za crno vino, nešto manje, na stalku i bez stalka, čaše za pivo i pjenušac. Ima servisa, u kojemu jedna vrsta čaša služi za bijelo i crno vino. Kod kompletnog servisa moraju još biti čaše za rakiju, liker i cocktail a tih ima nebrojeno mnogo vrsta. Posebna vrsta čaša jesu t. zv. »Römer« čaše, čaše za bowlu i limunadu.

Čašama moraju odgovarati boce i vrčevi. Vrč može služiti za vodu, limunadu, bowlu i pivo.

Likeri i specijalna vina ne pretaču se u boce od servisa, već se serviraju iz originalnih boca, osobito kod finih vrsta.

Od stakla se prave garniture za kompot i voćne salate, pa se sastoje od plosnatog tanjura i zdjelice.

Za dekoraciju stola prave se svijećnjaci od kristala u bijeloj i zelenoj boji te od porculana i srebra, pa se odabiru prema vrsti svečanog stola. Vaze, zdjele za kekse, posude za tučeno slatko vrhnje, šećernice i slično, ukoliko su od kristala i srebra daju stolu vrlo svečani izgled.

PRIBOR

Od pribora trebamo za dnevnu upotre nož, viljušku, veliku i malu žlicu. Svečani stol zahtijeva razne vrste pribora, no ako ih netko nema, može zamijeniti običnim. Među specijalni pribor spada pribor za ribu, rake i voće.

Uz veliki pribor, t. j. nož i viljušku postoji i mali pribor, t. j. mali nož i mala viljuška, koji se upotrebljava za predjušna, pojušna i slatka jela. Osim obične velike žlice za juhu postoji žlica za bouillon i za kavu, nešto veća žlica za čaj, žličica za crnu kavu, žličica za sladoled, za kompot, za med i marmeladu, za limunadu i grog te mala žličica za sol.

Za serviranje postoje žlice za varivo, krumpir, salatu, voće, kompot i sladoled. Za juhu, mlijeko i umake služe sipače.

I vilica za serviranje ima mnogo vrsta. Najpoznatija je vilica za meso, onda vilica za ribe, sendviče, kruh, sardine, puževe, jastoge, sitno povrće, hladna mesna jela i poslastice.

Od kliješta postoje: kliješta za pecivo, špargu, šećer, kolače, oštrige, orahe i lješnjake.

Od noževa za serviranje postoji nož za torte, sir, maslac i kavijar. Za meso, koje se donosi u komadu na stol i kod stola transira, postoji posebni pribor (nož i viljuška).

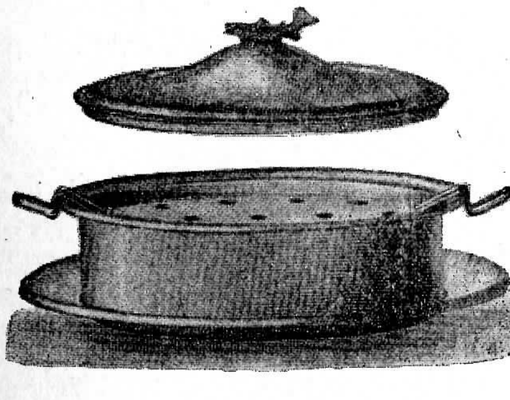
RAZNO POSUĐE I NAPRAVE

Za svečani stol potrebno je osim zdjela, tanjura, čaša i pribora, još razno drugo posuđe, stvarčice i naprave, koje su vrlo praktične.

Među takve stvarčice pripadaju razni podlošci za zdjele, boce i vaze, koji mogu biti od porculana, stakla, drva, lika, slame, kroma, srebra i mjedi. Ovi podlošci čuvaju stolnjak od mrlja, a stol od topline, pa su nesamo potrebni, već mogu biti i ukras na stolu.

Za postavljanje torti i kolača postoje posebni tanjuri, koji mogu biti od porculana s metalnim rubom i s dršcima ili od kristala i srebra. Za torte postoje i takvi tanjuri, koji se mogu okretati, da svaki gost pomoću malog okreta može uzeti komad torte bez smetnje. Na ovakvu tanjuru, koji se može okretati, mogu biti postavljene posebne staklene zdjelice, u kojima se servira čalabrčak, pa je ovakav tanjur sa zdjelicama poznat pod imenom »hors d'-oeuvre-plata«.

Za maslac postoje razne doze od stakla, zatim zemljane sa staklenim uloškom, a najnovija je doza ona, u kojoj se maslac i u ljeti može zadržati hladan. Ova moderna posuda za maslac sastoji se iz tri komada, i to podloška, zdjelice, u kojoj stoji maslac i zvona od žice, koje je presvučeno debelom »frotté«-tkaninom. Ova se tkanina ovlaži, pa vlaga zadrži maslac

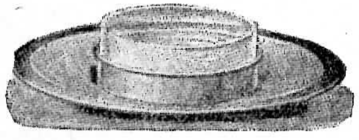


Posuda za kuhanje i serviranje ribe

»Timbale« za serviranje ragouta

Školjka za serviranje ragouta

Doza za kavijar



Doza za džem

hladan i čvrst. Za sireve jakog mirisa postoji tanjur sa staklenim zvonom ili zvonom iz »pleksi« stakla. Ovoj je posudi zadaća, da sprečava širenje oštrog mirisa.

Ako se servira šparga, oštrige, raci ili voće postavljaju se na stol posebne zdjelice za pranje prstiju. Kad se servira grožđe, ne smije na stolu manjkati posuda za pranje grožđa. Ove posude mogu biti staklene i porculanske, s drškom ili bez njega.

Za serviranje kuhane ribe postoji također posuda iz metala s uloškom, podloškom i poklopcem. Kad se servira riba ili perad, onda se na stol postavljaju posebni tanjurići za kosti, no ako ih nema, onda se se za kosti moraju postaviti obični mali tanjurići.

Za serviranje ragouta služe školjke, u kojima se ragout servira svakoj osobi. Pod svaku školjku stavi se tanjurić. Ragout se može servirati i u posudi od metala s poklopcem za više osoba, koja se zove timbale. U timbalu se može servirati perkelt, gulaš, paprikaš i slično.

Da kava ostane kod serviranja topla, postoje prevlake iz tople tkanine, koje mogu biti vrlo ukusno izrađene ili izvezene. Za vrt su praktične one, koje su izrađene iz »neylon« tkanine ili iz plastika. Za grijanje kave kod serviranja praktična su i grijala, t. j. stalci s rupicama ispod kojih se upali svijeća. Ova grijala mogu biti od porculana ili metala. Moderna su električna grijala za kavu, koja imaju oblik podloška. Za serviranje toasta postoje stalci od porculana ili košarice obložene toplom prostirkom i pokrivalom. Za prženje peciva (toasta) vrlo je zgodna električna naprava, u kojoj se prži komad po komad peciva, koji se odmah stavlja u stalak ili košaricu. Pecivo se prži neposredno prije serviranja ili kod stola.

Za kavijar postoje posebne doze od stakla. Takva doza ima srebrni poklopac, a postavljena je na srebrni tanjur, u koji se oko doze stavi tucani led. Za vađenje kavijara postoje posebne žlice, a za mazanje kavijara na kruh postoje posebni noževi. Dozi za kavijar slične su doze za marmeladu ili džem.

Za serviranje jaja postoje tri vrste posuda prema tome kako se mekana jaja serviraju. Kad se mekana jaja serviraju u lupini, onda se jaja postave na stalak, a ispod se stavi tanjurić. Ovakvi stalci mogu biti i tako izrađeni, da stalak ima i svoj tanjurić. Jaja se mogu servrati tako, da se izvade iz lupine i stave u staklenu čašu, koja stoji na srebrnom stalku. Na stalku visi posebna žlica za jaja, a u stalku nalazi se mala posudica za sol. Najmoderniji i najpraktičniji način serviranja kuhanih jaja je u posudici od Jena stakla. U ovu posudicu nazvanu »Eiko« razbije se sirovo jaje, koje se malo osoli, posudica se pokrije staklenim poklopcem, zatvori limenim zaporom i stavi kuhati u posudu s vodom. Kroz staklo se vidi, kad je jaje mekano kuhano, pa se onda u istoj posudici i servira. Ovakve posudice postoje za kuhanje jednog ili dva jajeta, a vrlo su praktične, jer u njima ostane jaje dugo toplo.

Za papirnate ubruse postoje razni stalci od kristala, drva, srebra i papira u raznim oblicima, u koje se ubrusi slože. Ovakvi stalci postavljaju se najviše na buffet.

Za serviranje kruha, toasta, voća i sitnog peciva postoje razne košarice, koje su i zgodan ukras na stolu. Zgodna i praktična košarica je za pobiranje pribora sa stola. Ona se postavi na stolić za serviranje, pa se pribor može odmah i sortirati, jer košarica ima dvije pregrade. Kako ima košarica i držak, to je vrlo spretna za odnašanje pribora.

Među sitni pribor, koji se postavlja na stol pripadaju soljenke, koje se izrađuju u raznim oblicima. Soljenke mogu biti zatvorene, da se sol može sipati ili otvorene, iz kojih se sol uzima posebnom žličicom.

STOLIĆ ZA SERVIRANJE

Među potrebne stvari za serviranje može se ubrojiti stolić, koji je vrlo praktičan komad pokućstva, bez kojega se ne može ni zamisliti propisno serviranje. Najzgodniji su stolići na kotačiće, da se može lako dovesti na mjesto, gdje je potrebno. Stolić mora biti pokriven prostirkom, a kad se servira, onda se sav potrebni pribor, koji se ne može staviti na stol, postavi na stolić za serviranje. Na stolić se postavi pribor, koji je potreban za uzimanje pojedinih jela, košarica s kruhom, vrč s vodom, ocat, ulje, košarica za pribor, grijalo za kavu, spravica za prženje kruha i slično.

Najmoderniji stolići za serviranje su oni, kojima se ploča grije električnim putem, pa tko ima takav stolić ne samo da ne treba grijala za kavu, već se na tom stoliću mogu ugrijati tanjuri, a jelo na zdjelama ostaje za vrijeme serviranja toplo. Ovakav stolić zapravo je grijalo za serviranje toplih jela, pa je zato potreban i obični stolić za serviranje. Stolić za serviranje može biti i kućni bar, ako je u njemu ugrađen prostor za razne boce i čaše. Kad bar nije u upotrebi, onda se zatvori, pa izgleda kao niski ormarić s kotačima, na kojemu se može servirati kao i na običnom stoliću. U baru mora biti smjetšen i sav pribor za pravljenje cocktaila. Za bućkanje cocktaila mora biti u baru shaker od metala, koji se sastoji od vrčića, u kojem se pravi cocktail, cjedila i poklopca. Danas je moderna električna naprava za pravljenje cocktaila nazavana »starmix« ili »multimix«, u kojoj se vrlo brzo i spretno može izmiješali cocktail, pa tko ima ovu napravu mora stolić dovesti u blizinu utikačke kutije, da se »starmix« može upotrebiti. Za cocktail-party vrlo je zgodno imati u baru male oznake za čaše, pa si svaki gost, čim primi cocktail, odmah uzme iz bara jedan znak, s kojim svoju čašu označi.

Za posve mali krug gostiju ili za obiteljski stol vrlo je praktičan drveni podložak, koji se može okretati, a stavi se na sredinu stola. Na ovaj podložak stave se zdjele i sav potreban pribor, pa se na taj način može lako svaki sam poslužiti, jer se podložak može okretati prema potrebi.

Prije nego se prostire stol za svečane zgode mora se znati kako se pojedina jela serviraju i jedu, da se može postaviti potreban pribor. Predjušna i pojušna jela (Vorspeisen) serviraju se na ravnim zdjelama, koje se nazivaju »plàte«. Za ova se jela postavljaju desertni tanjuri i mali pribor. Ako je to riba, onda se i za ribu postavlja poseban pribor ili samo viljuška, s kojom se riba jede uz pomoć komadića kruha, koji se drži u lijevoj ruci. Za ribu mogu se postaviti i dvije viljuške, što ovisi o ribi koja se servira. Za serviranje riba postoje posebne dugačke i uske zdjele. Kad se riba servira moraju se na stol postaviti tanjurići za kosti. Predjušna i pojušna jela mogu se staviti i u specijalne zdjele li posude kao školjke, zdjele od Jena-stakla, vatrostalne zdjele, timbale i t. d. Ako se kao predjušno jelo serviraju oštrige s kavijarom, onda treba na stol postaviti zdjelicu s kavijarom i žličicom. Za oštrige se postavlja posebna viljuška, a za kavijar nož. Ako se servira jastog, onda se na stol postavlja pribor za ribu, a u zdjelu, na kojoj je jastog, stavlja se posebna viljuška. Uz jastog se servira toast, pa je potreban stalak ili košarica za toast. Za rake postavljaju se veliki tanjuri i poseban pribor. S desne strane stavi se nož, koji ima na oštrici rupicu, a na lijevo viljuška s dva šiljka. Ako nemamo takav pribor, onda se postavi samo viljuška s desne strane, pa se raci čiste prstima. Za pranje prstiju moraju se na stol postaviti zdjelice s toplom vodom. Ove se postave lijevo gore od tanjura. Prsti se brišu u mali ubrus, koji se složi na tanjur. Za vađenje puževa postoje posebna kliješta, no u pomanjkanju ovih izvadi se puž žlicom i prihvati lijevom rukom. Na desnu stranu postavi se viljuška sa dva šiljka, s kojom se puž izvadi iz kućice. Sve salate, koje se serviraju kao predjušno jelo jedu se viljuškom, a u koliko se k tomu servira maslac ili kavijar, onda se mora postaviti i nož, pa se onda nož stavi s desne strane tanjura, a viljuška s lijeve.

Za juhu se postavljaju duboki tanjuri ili na stol ili na stolić za serviranje. Ako su tanjuri na stol postavljeni, onda se juha servira iz jušnika ili se izlijeva iz šalice na tanjur. Ako se tanjuri ne postave na stol, onda se juha utoči u tanjure prije, a onda se nosi na stol. Kad je ovaj posao obavljen, onda se pozovu gosti k stolu. Ako se juha servira u šalicama, onda se donosi gostu s desne strane, a šalica se nakrene od gosta. Šalice za juhu mogu biti veće i manje, ili posebne sa dva drška. Uz male šalice serviraju se male žličice, uz veće šalice srednje žličice, a kad se servira juha u tanjurima, onda se postave velike žlice. Mala žlica stavlja se u usta sa šiljkom, a velika ne. Juha se ne smije srkati niti se smije u nju puhati, već se smije samo lagano miješati. Na tanjurima ili u šalicama ne smije se ništa juhe ostavljati, no pojesti se mora tako, da se struganje žlice po tanjuru ne čuje. Tanjur se može malo nagnuti k sebi ili od sebe. Ako se jede juha iz šalice, onda se jede malo sa žličicom, a onda se popije.

Kod serviranja mesnih jela stavi se u zdjelu viljuška i žlica, koja je na stoliću priređena. Kod serviranja mesa stavi se na stol senf i wochester-umaka, koja se poslije odmah ukloni. Za mesna jela, koja se serviraju u malim komadima ili je meso kosano, postavi se na stol samo viljuška, jer

se ono samo viljuškom jede. Kad se jede meso nožem i viljuškom, onda se smije samo komadić po komadić odrezati i nositi u usta, a nikada se ne smije cijelo meso izrezati te nož odložiti. Perad se jede nožem i viljuškom, što se mora činiti spretno, da se sve meso s kosti pobere. Kod servranja peradi moraju se postaviti tanjuri za kosti, pa ako nema zato posebnih tanjura, onda se ostavi na stolu tanjur od kruha. Ako na stolu nema uopće tanjura za kosti, onda se kosti stave na rub tanjura.

Umake se serviraju u posebnoj posudi, u kojoj se nalazi i posebna sipača za uzimanje. Umaka se ne smije na tanjuru prelijevati po pridodacima, već samo po mesu. Umake se ne smiju jesti žlicom ili kruh u umaku namakati. Uvijek se na viljušku stavi malo mesa ili krumpira ili koji drugi pridodatak, pa se pomoću noža stavi gore malo umake. Ako se servira samo varivo ili bilo koje jelo od povrća, jede se samo viljuškom, pa se s desne strane tanjura postavlja samo viljuška. Za cvjetaču se postavlja na stol mali-tanjur i mala viljuška na desnu stranu. Za artičoke postavlja se također mali tanjur, ali i mali pribor. Kako se artičoke jedu i prstima desne ruke, to je potrebno postaviti zdjelice za pranje prstiju. Za grašak se postave također samo viljuška, s kojom se grašak najprije malo izgnječi, a onda se viljuškom nosi u usta. Za uzimanje šparge postave se kliješta i žlica. Šparge se uzimaju kliještima, jedu viljuškom i prstima, pa se na stol mora postaviti i posuda za pranje prstiju. Kako se jedu artičoke i šparga opisano je kod »Poziva na špargu i artičoke«.

Zelena salata jede se viljuškom, a ne smije se rezati nožem, već se spretno oko viljuške omota. Za salatu postavljaju se na stol i posebni tanjurići na desnu stranu velikog tanjura, pa se salata iz ovih tanjurića i jede. Rezanci, špageti, makaroni, žličnjaci i okrugljice jedu se viljuškom, kojom ih usitnimo. Nikada se ne režu nožem.

Topla slatka jela serviraju se na porculanskim ili srebrnim zdjelama, a hladna na staklenim zdjelama. Dosljedno tome postavljaju se za topla slatka jela porculanski tanjurići, a za hladna stakleni. Uz tanjur postavljaju se male viljuške i žlice. Viljuške se drže u desnoj, a žličice u lijevoj ruci. Za uživanje torte postoje posebne viljuške, a za rezanje i uzimanje torte posebni nož i lopatica. Prelivi za topla slatka jela serviraju se u posudi za umaku.

Voće se servira u posebnim košaricama, zdjelama ili stalcima. Za voće postave se na stol posebni mali tanjuri za voće, no ako takvih nema, mogu se postaviti tanjuri od kamenine ili stakleni tanjuri. Za voće postoji i posebni pribor, jer se voće jede nožem i viljuškom, no kod nas je uobičajeno, da se za voće servira samo nož. Jabuke, kruške i naranče se gule, pa se zato postavlja mali nož. Za naranče postoji poseban nož, s kojim se naranče spretno gule. Za jagodično voće postavljaju se na stol male žličice i šećernica sa šećerom u prahu. Za grožđe postavlja se posuda za pranje grožđa i škare za rezanje, no ukoliko takvih nema, onda se grozdovi već prije razrežu. Za pranje prstiju postavljaju se zdjelice s toplom vodom. Za salatu od voća serviraju se male žličice i servis od kompota. Sirevi se serviraju na staklenoj zdjeli sa srebrnom podloškom.

Za uzimanje sira stavi se na zdjelu poseban nož i viljuška. Sir se jede nožem i viljuškom, a kako se najviše servira uz voće, postavi se nož i vilica, što odmah služi i za voće. Mekani se sir jede tako, da se komadić kruha drži viljuškom, a nožem se sir maže. Kruh se onda izreže na pločice ili pruje i nosi vilicom u usta. Od tvrdog se sira režu komadići, koji se stave na komadić kruha namazan maslacem. Komadić kruha i sir stavlja se rukom u usta no za rezanje i mazanje upotrebljava se pribor.

Kruh, koji se jede uz hranu, ne smije se rezati, a ni zubima odgrizati, već se prstima lomi i komadić po komadić stavlja prstima u usta. Mali se sendviči jedu rukom, a za veće sendviče postavlja se na stol pribor, pa se s njim režu i onda prstima jedu.

Zdjela s hladnim nareskom može se servirati, a može se staviti na buffet. Za uzimanje mora se u zdjelu postaviti posebna viljuška, s kojom se svaki komadić lako skida s viljuške .

Za suhe kolačiće ili konfekte serviraju se posve mali tanjurići a postavljaju se u male staklene, porculanske ili srebrne zdjelice. Kolačići se uzimaju rukom.

Za kreme, sladolede i bowle postavljaju se na stol stakleni tanjurići i male žličice posebnog oblika. Za vađenje služi poseban nož za rezanje, koji se prije rezanja umoči u vruću vodu. Uz nož potrebna je posebna lopatica za uzimanje.

Poslije svakog svečanog objeda servira se crna kava, koja se može servirati u šalicama ili u posebnoj kantici ili džezvi. Kako se crna kava servira ovisi o broju osoba. Crna kava može se servirati sa žličicama ili bez njih prema tome da li je šećer ukuhan ili ne. Uz crnu kavu serviraju se likeri i konjak iz originalnih boca. Kod serviranja crne kave ne smije se zaboraviti na cigarete, pa treba postaviti pribor za pušenje na male stoliće. Uz crnu kavu mogu se servirati i konfekti, a onda moraju biti na stoliću za serviranje čaše za vodu i vrč sa svježom vodom.

PROSTIRANJE STOLA ZA OBJED I VEČERU

Kako je potrebno, da se prije prostiranja obiteljskog stola sav pribor priredi, tako se pogotovo mora ovome zahtjevu udovoljiti kod svečanih zgoda, jer kod tolike množine pribora treba i vremena, da se temeljito pregleda i uredi ili da se za vremena sve potrebno pribavi. Prije nego se počne s pripravom za prostiranje stola, mora biti određen broj gostiju i njihov razmještaj oko stola.

Što se urednosti i čistoće tiče, vrijedi isto kao i kod dnevnog prostiranja, samo se za svečane zgode uzima po mogućnosti kvalitativno ljepši stolnjak, ukrasuje se stol lijepim ručnim radom i ukusnim cvijećem. Cvijeće postavlja se na stol u što nižim posudama, da što manje smeta, pa ako je stol dugačak, možemo staviti i tri veće posude sa cvijećem, a da bude što svečanije, može se cvijeće staviti i u male vazice pred svaku

osobu. Vrlo je lijepo, ako se cvijeće razmjesti ukusno po stolu, no to treba učiniti u posljednji čas, da cvijeće ostane svježe. Cvijeće i ostala dekoracija stavlja se na stol tek onda, kad je na stolu sav potreban pribor i kad se vidi koliko još mjesta preostaje. Prenatrpan stol s priborom i ukrasom nije ukusan.

Kad je na stol postavljen stolnjak i postolnjaci, stave se 4 tanjura na stol jedan do drugoga, a onda se dva srednja uklone i stave do četvrtoga. Do njih se stavi još jedan tanjur, pa se od te skupine dva srednja tanjura opet prenesu dalje. I tako se nastavlja dok se cijela dugačka strana stola ispuni. Kod toga se samo mora paziti, na koje će se mjesto postaviti prvi tanjur. Na taj način dobijemo na stol postavljene tanjure u jednakoj udaljenosti, a i razmak je propisan, jer se zahtijeva, da između tanjura bude 60—70 cm praznog prostora. Kad se postavljaju tanjuri s druge strane stola, onda je opet potrebno paziti samo na početak, t. j. da je prvi tanjur postavljen točno nasuprot prvomu s protivne strane, a onda se može postupati dalje, kako je već učinjeno na suprotnoj strani stola. Osim toga mora se paziti, da su svi tanjuri jednako udaljeni od ruba stola, jer će oni samo tako biti u jednom redu. Na veliki plitki tanjur stavi se prostirka, a gore mali desertni tanjur za predjušno jelo. Potrebno je znati, da se plitki tanjur, na kojem je prostirka, ne uklanja doklegod se serviraju topla jela, već se uvijek na njega stavljaju potrebni tanjuri. Svi tanjuri treba da su priređeni na pokrajnom stolu. Sa svake strane tanjura dolazi potreban prbor, koji se postavlja tako, kako će jela biti servirana, pa za ono jelo, koje će biti prvo servirano, nalazi se pribor najdalje od tanjura. Uz tanjur stoji pribor za slana jela, a pred tanjurom za poslastice. Ako nema dovoljno pribora, onda se kod ponovnog postavljanja tanjura postavlja i potreban pribor. Pribor se postavlja na stol na isti način, kako je to rečeno kod obiteljskog stola. Za ribu postoji poseban pribor, no ako ga nema, onda se postavi samo viljuška, a mnogo puta se postavljaju i dvije viljuške.

Čaše se poslažu po veličini gore desno od tanjura ili ukoso ili u grupi, samo u jednom i drugom slučaju treba paziti, da su sve u jednom pravcu. Najprije se postavi čašica za rakiju ili liker, onda čaša za bijelo vino, čaša za crno vino i za pjenušac. Čaša za vodu stavi se od čašice za rakiju na lijevo koso gore. Ukoliko se ne servira pjenušac stavi se mjesto čaše za pjenušac čaša za vodu. Ubrusi se samo preklapaju i stave na tanjur. Složeni ubrusi u razne oblike danas se vrlo rijetko vide, a ako se to pravi, onda se odaberu najjednostavniji oblici.

Između dva tanjura stavlja se mala soljenka, tako da se dvije osobe mogu jednom poslužiti. Karte s jestvenikom polegnu se na stol između tanjura tako, da svakom uzvaniku stoji karta na desno i malo ukoso. Kartice, na kojima su napisana imena uzvanika, postave se na posebni mali stalak iz porculana ili stakla, a može biti i predmet umjetnog obrta, koji je napravljen baš za ovu zgodu. Po duljini stola stavljaju se lijepo ure-

đene zdjele s voćem ili posebno ukusno ukrašene torte. Vrlo otmjeno djeluju srebrni svijećnjaci, koji se za vrijeme večere upale. Ako na uskoj strani nitko ne sjedi, onda se tamo može staviti malo veća košara ili srebrna posuda s voćom ili kakav drugi komad kulinarske umjetnosti.

Ocat, ulje, papar i senf postave se na stol samo onda, kad se serviraju jela, koja se začinjaju kod stola. Prije serviranja slijedećeg jela moraju se ti začini ukloniti. Vino u bocama postavlja se na stol, pa se na dulji stol računa 4 boce od 7 dl (butelje), koje se na stol zgodno porazmjeste.

Dekoraciju za stol pripravljamo i udešavamo prema zgodi, za koju je određen svečani obrok, pa je potrebno, da se o tome ranije razmisli i pribavi sve što je zato potrebno. Za svatove je zgodno bijelo cvijeće i zelenilo, a najbolje odgovara ružmarin. Sredina stola i mjesta, gdje sjede mladenci, mogu biti posebno ukrašena s mirtama, koprenom i vrpcom. Kod srebrnog pira dolazi po koja srebrna kitica, a stol može biti ukrašen žutim ili crvenim ružama. Za zaruke je zgolno ružičasto cvijeće. Ukras stola se ne može propisati i odrediti, jer će za ukras upotrebiti domaćica ono, što ima i što si može pribaviti, pa prema tome ovisi o ukusu i zgodnim idejama, kako će stol biti ukrašen. Kod večere mogu se postaviti svijećnjaci, pa se svijeće upale prije serviranja, a glavna električna rasvjeta utrne. Mogu ostati zapaljene samo svjetiljke na zidovima ili stajaća svjetiljka.

Za svečane zgode mnogo se teže dekoriraju mali stolovi, nego veliki i široki. Na mali stol postavi se samo jedna niska vaza sa cvijećem ili se zgodno postavi kita cvijeća s vrpcom. Kod svečanih gozbi upotrebi se na velikim i širokim stolovima cijela sredina za dekoraciju, pa se tu stave svijećnjaci i niske vaze sa cvijećem. Između njih porazmjesti se cvijeće s vrpcom i zelenilom. Po stolu mogu se razmjestiti i male vazice, u koje se može staviti samo jedna ruža ili klinčac. Vrlo ukusna dekoracija može se napraviti od sitnih listića i cvjetića, kojima su otkinuti ršci, samo se u tom slučaju mora uzeti cvijeće, koje brzo ne vene. Boja cvijeća odabire se prema zgodi, za koju se prostire. Za svadbeni stol uzima se bijelo cvijeće, za zaruke ružičasto, za srebrni pir žuto, a za zlatni pir crvene ruže. Kod poziva u vrt, na žetvu ili berbu ukrašuje se stol poljskim cvijećem i vrpcama u bojama. Kod priredbi službenog karaktera ili kad su pozvani samo muškarci dekorira se stol samo zelenilom. Za ukras stola može se uzeti voće i lišće, koje se može ukusno u grupama ili pojedinačno porazmjestiti po stolu. Stol se može ukrasiti i malim svijećicama, za koje se mogu učiniti stalci od kartona ili se mogu staviti u male crvene jabučice. Lijepe su dekoracije za stol razne figurice od porculana, koje mogu ujedno služiti kao stalak za kartice, na kojima piše ime gosta. Ove se kartice mogu staviti i na tanjur, odnosno ubrus s kiticom cvijeća. Stol se može dekorirati simbolima ljubavi (kod zaruka), simbolima sreće (za Novu godinu), a svi ti simboli mogu se izraditi iz papira ili marcipana.

PROSTIRANJE STOLA ZA ZAJUTRAK

Budući da se u boljim prilikama za zajutrak osim kave ili čaja serviraju meko kuhana jaja, maslac, med ili marmelada, to se u takvim slučajevima mora na stol postaviti i potreban pribor, pa se prema tome stol prostire ovako: svaka osoba dobije mali desertni tanjur, a kraj njega se postavi nožić. Desno gore od ovog tanjura postavi se tanjurić sa šalicom i žličicom, a lijevo od šalice malo koso gore postavi se čaša. Ručica od šalice i žličice moraju biti okrenute na gore. Ubrus se postavi na tanjur, pred tanjur ili s lijeve strane tanjura. S lijeve strane gore od tanjura stavi se mali stakleni tanjurić sa žličicom za med ili marmeladu, uz njega mala soljenka, a na desertni tanjur stavi se stakleni tanjurić sa stalkom za jaja, dok se žličica za jaja postavi gore pred tanjur. Kad se jaja otvore, skine se tanjurić s jajima i stavi na lijevu stranu. Mali ubrusi, koji su obično u istoj boji kao i stolnjak, postavljaju se u tom slučaju pred tanjur, a svaki se ubrus savije i utakne u kolutić, koji može biti i kakav ručni rad, ili samo izrađen od vrpce u raznim bojama. Ako se ne serviraju jaja, onda se ubrus stavi na tanjur. Po stolu, koji je priređen za zajutrak, treba ukusno razmjestiti šećernicu s klij eštima za šećer, posudu s maslacem, medom ili marmeladom, vrčić sa slatkim vrhnjem i posudu s kavom postavljenu na grijalo. Vrč s vodom i košarica s pecivom postavlja se kraj domaćina odnosno uz domaćicu, no ako stol nije dovoljno velik, stavlja se na stolić za serviranje.

PROSTIRANJE STOLA ZA JUŽINU

Način prostiranja stola za južinu vrlo je sličan onome za zajutrak, samo se na stol stavi još kolač s voćem ili torta. Ako se poslije servira krema ili sladoled, onda se prije mora sve ukloniti, a na stol se stave desertni tanjurići s prostirkom, na koji se stave stakleni tanjurići ili čaše s kremom ili sladoledom. Osim toga mogu se na stol u zdjelci donijeti suhi kolačići. Ako se gostima mjesto kave servira čaj, onda se također u sredinu stola uz tortu ili kolač i šećernicu stavi i bočica s rumom, vrčić sa sokom od limuna, ili tanjurić s izrezanim ploškicama od limuna, posuda sa čajnim kolačićima, posuda s maslacem i džemom. Sendviči, koji se gotovo uvijek priređuju za čaj, ne postavljaju se na stol nego se prirede na pokrajni stolić, pa se kod čaja serviraju.

Svaka osoba mora dobiti desertni tanjurić s priborom, desno gore može se postaviti tanjurić sa šalicom i žličicom. Lijevo gore uz tanjurić postavi se vrčić sa slatkim vrhnjem, a mali ubrus stavi se na tanjurić. Čaj se toči iz kantice s desne strane, onda se ponude sendviči, a kad su gosti po drugi put uzeli, onda se ponudi pecivo s maslacem i džemom. Pošto su se svi gosti poslužili, pokupe se tanjuri i pribor i stave stakleni tanjurići za kolače. U isto vrijeme natoči se druga šalica čaja. Ako društvo ostane dulje zajedno, onda se gosti ustanu od stola i u drugoj sobi zabavljaju, pa se u to vrijeme sve sa stola odnese i prostre stol za hladna jela, koja će se kasnije servirati. Sada se na stol postave veliki tanjuri

i pribor, bijeli ubrusi i čaše za vino i vodu. Na stol se stave boce s vinom, vrč s vodom, prepečenac i kruh u košarici. Onda se servira mesna zakuska s majonezom ili čalabrčak (Imbiss), pašteta ili slično. Poslije toga se opet postave desertni tanjuri i pribor za poslastice. Na kraju se može servirati i bowla, koja se donese u čašama postavljenima na tanjurić, a ovaj opet na veći tanjurić sa čipkama ili čipkastim papirom. Bowla se može servirati i u staklenoj posudi, koja je posebno za to određena, pa se na pokrajnom stoliću bowla ulijeva u čaše.

PROSTIRANJE STOLA ZA BUFFET

Kod priredbi, gdje je pozvano mnogo gostiju, ne serviraju se jela kod stola. U tom slučaju postave se hladna jela na dugački stol, s kojega se gosti sami poslužuju. Buffet može bti postavljen uza zid, pa se straga postavi polica, koja se prekrije stolnjakom, a na nju se postavi cvijeće, koje visi, što je i lijepa dekoracija. Čitavi je stol pokriven lijepim stolnjakom, koji obično prekriva i noge od stola. Sa svake strane buffeta lijepo je, ako se može postaviti zelenilo (paome ili lovori). Na sredinu buffeta postavi se velika posuda sa cvijećem, a okolo se porazmjeste zdjele s jelom, koje su obično umjetnički ukrašene. Na svakoj zdjeli postavljen je potreban pribor. Jela se moraju složiti tako, da sva slana jela budu na jednoj strani, a sva slatka na drugoj. Boce s pićem stavljaju se na lijevi, odnosno desni kraj stola po vrstama, koje odgovaraju pojedinim jelima. Tanjuri, pribor i čaše postavljaju se na poseban stol, koji stoji u neposrednoj blizini. U pokrajnim sobama ili u istoj sobi, ako je velika, postavljeni su mali stolići, koji su pokriveni stolnjakom, a na stolu se nalazi toliko ubrusa, za koliko osoba ima mjesta kod stola.

Gosti si sami jelo odabiru i odnose na svoj stol. Posluga ima dužnost servirati piće, odnositi i spremati zamazane tanjure i prazne zdjele na buffetu zamijeniti punima. Za ovaj način posluživanja mora biti spretno i dobro izvježbano osoblje.

POSTAVLJANJE JELA NA ZDJELU I UKRAŠIVANJE

Osobi, koja priređuje bilo koji obrok mora biti ne samo stalo, da tečno priredi hranu, već da ju ukusno i s mnogo razumijevanja postavi na zdjelu, garnira i ukrasi. Svaka zdjela mora imati svečani izgled, a s harmonijom boja, propisnim rezanjem i ukusnim postavljanjem mora odavati ljubav i pažnju, kojom je taj rad obavljen. Zdjele, koje su prepune jelom i prebogate ukrasom ne djeluju lijepo. Bolje je, da se uzme više zdjela, na koje se može jelo bolje rasporediti, jer će zdjela u tom slučaju imati ljepši izgled i kod serviranja posljednjem gostu. Nemoguće je lijepo i ukusno postaviti pojedino jelo na zdjelu, ako se meso ne zna propisno

tranširati, a namirnice za garniranje propisno izrezati. Najvažnije je dakle naučiti tranširati i postavljati na zdjelu, kao i znati čime se pojedino jelo garnira i ukrašuje i na koji način, jer će tako i najjednostavnija jela učiniti ugodan dojam na gosta.

Kod ukrašivanja i postavljanja hladnh jela na zdjelu mogu se izvesti upravo umjetnička djela, ako se pazi na jednostavnost i harmoniju. Svako jelo mora biti na zdjelu postavljeno razumno, uredno, čisto, jednostavno i skladno, da već vanjskim izgledom budi prohtjev za jelom. Kod riba, kao i kod svih hladnih jela, treba raditi s naročitim razumijevanjem, kako se ne bi postavilo na zdjelu sve, samo da bude bogata na ukrasu bez obzira, da li to sve dotičnom jelu i po okusu odgovara.

Za ukrašivanje hladnih predjušnih jela i zakusaka upotrebljava se aspik, koji se može staviti u male oblike, izrezati u trokute ili kocke, ili se pak kosani aspik stavlja kao podloga. Osim aspika upotrebljava se za ukrašivanje i limun, koji se također može izrezati na ploške ili na kriške. Ploškice limuna mogu se također ukrasiti nježnim ukrasom. Za ukras riba upotrebljavaju se razne salate, tvrdo kuhana jaja, kavijar, kapri, slane sardelice, kiseli krastavci, rotkvice i t. d.

Kao što su za ukras riba najpodesnije gore navedene namirnice, tako ima za ukras drugih hladnih mesnatih jela još mnogo namirnica, koje se u tu svrhu mogu upotrebiti i koje se slože u razne »garniture«, pa onda služe za ukras. Za ukras svih hladnih jela služe mnogo jaja, koja se obično tvrdo kuhaju, a onda na razne načine upotrebljavaju za ukras. Ako je za ukras potrebna veća količina bjelanaca, i to u jednoj većoj plohi, iz koje se mogu onda izrezati razni uzorci za cvijeće ili za koji drugi ornamenat, onda treba bjelanca staviti u veću posudu, namazanu maslacem, a onda staviti u vodenu kupelj i polagano kuhati. Prije nego se bjelanca stave u posudu, dobro je da se tuku dok se zapjene. Kad su bjelanca potpuno kuhana, onda se cijela posuda izvadi iz tople kupelji i stavi u posudu hladne vode, da se potpuno ohladi, a onda se tek može za ukras upotrebiti. Kad upotrebljavamo tvrdo kuhana jaja za ukras, onda ih razrezujemo u djelove ili tanke listiće, tako da tanki nož prije svakoga zareza namočimo u vodu.

Za ukras se mnogo upotrebljavaju krastavci, pa se oni mogu po duljini razrezati na polovicu, a svaka polovica poprijeko u posve tanke listiće, no kod rezanja treba paziti, da ostanu zajedno. Sada se ovako izrezana polovica krastavca stavi na sjekač, listići se malo rastegnu, a krastavac se savije ili u vjenčić ili u roščić. Sjekač se malo namaže uljem, da se sa sjekača može lakše premetnuti u zdjelu i na ono mjesto, na koje smo odredili. Kad nam je za ukras potrebna crna boja, onda upotrebimo jelen-gljivu, koju ako je svježa, najprije očistimo i skuhamo, pa ohladimo, a ako je uzmemo iz konzerve, onda ju samo dobro operemo. Jelen-gljivu možemo izrezati tankim ribežom od krastavaca na posve tanke ploškice, a onda upotrebimo za razne ornamente, za koje posebnim izrezačem izrezujemo svaku ploškicu, već prema uzorku, koji želimo.

Trebamo li crvenu boju za ukras, uzmemo ili crvene paprike ili rajčice. Paprike najprije ispečemo, da im možemo skinuti kožicu, onda ih očistimo od peteljke i koštica i stavimo u slanu vodu kuhati. Kad su mekane, stavimo ih u hladnu vodu, da se što brže ohlade. Ako uzmemo rajčice za ukras, onda moramo izabrati samo posve crvene i zdrave.

Za ukras hladnih jela mnogo se upotrebljava maslac, koji se može oblikovati ukrasnim nožem na uvojke, kuglice i valjčiće. Za oblikovanje služe i rebraste daščice, koje se kod pravljenja kuglica moraju uvijek prije namočiti. Od maslaca mogu se praviti i ruže posebnim nožićem. S grumena hladnog maslaca stružu se listići, koji se oblikuju u veće ili manje latice, od kojih se sastavi ruža. Kod toga posla moraju biti ruke jako hladne. Od maslaca se može oblikovati i valjak, koji se uvalja u kosani peršin, a onda reže u ploške, koje služe za ukras. Ploške se režu rebrastim nožem.

Kad se zna kako se ima prirediti svaka pojedina namirnica za ukras hladnih jela, onda se ovako priređenim namirnicama vrlo brzo može ukrasiti svako pojedino jelo, a da se za to ne izgubi mnogo vremena. Prema tome mora domaćica ukrasiti i najjednostavnije hladno jelo, kad joj je to omogućeno s malo ili ništa troška i s malim gubitkom vremena.

Za osobite zgode udešavaju se raskošne zdjele, kod kojih se ne upotrebljava samo pojedina namirnica za ukras, već se priređuju čitave »garniture« od raznih namirnica, koje se postavljaju na zdjelu oko nekoga hladnoga mesnog jela ili ribe.

Evo nekoliko primjera za ukrasne garniture:

1. Tvrdo kuhano jaje raspolovi se po duljini, odozgo se stavi tanka pločica rajčice, a na nju četiri prstenčića punjene masline.

2. Tvrdo kuhano jaje raspolovi se po duljini, na nj se stavi komadić kuhane šparge s glavicom, koja ima po sredini prstenčić od sušenog lososa.

3. Tvrdo kuhano jaje raspolovi se po duljini, oko jajeta na bijeli rub slože se posve tanke ploškice od rotkvice kao vjenčić, a u sredinu štrca se zvjezdica majoneza.

4. Tvrdo kuhana jaja raspolove se po duljini, odozgo se stavi tanka ploškica šunke, a na rub od bjelanca stave se tanko izrezane ploškice od posve malenih krastavaca.

5. Tvrdo kuhana jaja raspolove se po duljini, a odozgo se stavi mali fišek od lososa napunjen kavijarom.

6. Tvrdo kuhano jaje raspolovi se po duljini, odozgo se štrca ružica od gervais-sira, a u sredinu stavi se ružica od sušenog lososa.

7. Tvrdo kuhano jaje raspolovi se po duljini, odozgo se u špirali štrca pašteta od jetre ili garnirani liptauer, a odozgo se stavi pločica od jelengljive.

8. Tvrdo kuhano jaje raspolovi se poprijeko, kapice se odrežu, da može jaje stajati, odozgo se stavi obručić od haringa, a u nj se uštrca malo majoneza i ukrasi obručićem od maslina.

9. Tvrdo kuhana jaja raspolove se poprijeko, kapice se odrežu, a odozgo se štrca maslac od sardelica i ukrasi jednim cvjetićem načinjenim od kapra.

10. Tvrdo kuhano jaje raspolovi se poprijeko, kapice se odrežu, izvadi se žumance, bjelanca se napune kavijarom, a od kosanog žumanca načini se vjenčić.

11. U očišćenu koricu od naranče (male) ullije se aspik, pa kad je tvrd, izreže se naranča u kriške.

12. Jabuka se oguli i izreže u 1 cm debele ploške. Ploške se izrežu okruglim izrezačem i izvadi sjemenka. Ove ploške kuhaju seu šećernoj otopini, dobro se ocijede, a u sredinu se stavi kandirana trešnja. Ova garnitura služi za ukras divljači, divlje peradi, guske i patke.

13. Na plošku od rajčica stavi se pet prstenčića masline.

14. Od narančine korice prave se košarice, koje se napune pikantnom mješovitom salatom i ukrase odozgo cvjetićem od bjelanca. Ovo je ukras za ribu.

15. U male papirnate zdjelice može se staviti pašteta od jetre, garnirani liptauer, žumance, kosano bjelance s krastavcima i t. d.

16. Krastavci se izdubu i napune pikatnom mješovitom salatom.

17. Tvrdo kuhana jaja raspolove se po duljini ili poprijeko, žumance se izvadi, u udubinu se štrca majonez, a odozgo se stavi kavijar ili kapar i načini držak od limunove korice, pa izgleda kao košarica.

18. U male limene oblike ulije se majonez-aspik, pa kad se stisne, izvadi se iz oblika i upotrebi za ukras riba.

19. U male oblike uloži se u aspik šunka, tanke ploškice pečenog mesa, pečena guščja jetra, kuhana riba, razno povrće, pa kad se aspik stisne, izvadi se iz oblika i upotrebi za ukras.

Kod raskošnih zdjela, koje se priređuju za svečane zgode, svaki se pojedini komad na zdjeli glazira aspikom, pa jelo dobije vrlo lijepi izgled. Kod jela uloženih u aspik nije to potrebno, već se samo glaziraju »garniture«, kojima se jelo garnira.

Kao predjušna jela serviraju se hladne ribe, razne mesne zakuske, nadjevena jaja, paštete, jastog, oštrige i t. d., pa najprije treba razmisliti, kako će se složiti na zdjelu, a onda, kako i s kojim namirnicama će se ukrasiti. Kuhana hladna riba, kad se dobro ocijedi, može se staviti na papirnatu čipkastu prostirku, ukrasiti ploškama ili kriškama limuna, zelenim peršinom, ploškama od rajčica, kaprom, jajima i t. d. Riba se može postaviti i direktno na zdjelu, preliti majonezom, ukrasiti sušenim lososom i kavijarom, te štrcati maslacem. Okolo se može garnirati mješovitom salatom,

ukrasiti kojom »garniturom« i aspikom. Oštrige se prije postavljanja na zdjelu otvore i slanom vodom operu, a onda se slože na ravnu zdjelu, na koju je tucani led postavljen u hrpu. Po toj hrpi slože se oštrige, gore se postave kriške limuna i ukrasi se peršinom.

Nadjevena jaja postavljaju se na podložak (Sockel), koji se može pripremiti od mješovite salate ili se napravi od kruha, koji se namaže i ukrasi maslacem. Maslac za ukras može se i ružičasto bojadisati.

Pečeno meso izreže se u lijepe ploške, koje se slože na zdjelu kao ljuske na ribi. Prema zdjeli, na koju se postavlja, mogu se složiti ili jedan do dva reda ili u obliku polumjeseca, a garnira se povrćem, krumpirom, rižom, nadjevenom rajčicom, pa se to može staviti u prazinu od polumjeseca. Meso se prelije umakom, ukrasi zelenim peršinom i kuhanom mrkvicom. Preostala umaka servira se u posebnoj zdjelici. Pečeni popečci serviraju se suhi ili s malo umake, garniraju se bilo kojim pridodatkom, a ukrase se zelenim peršinom i rajčicama, prstenima od slanih sardelica, limunom i senfom.

Meso se može traširati i pred gostima, pa zato postoji poseban oštar nož i viljuška. Meso se stavi na drveni podložak. Od govedskog mesa tranšira se u blagovaonici pisana pečenka, koja se reže u tanke odreske nazvane »fillets«. Kod tranširanja rostbeafe treba najprije odijeliti meso od kosti, a onda meso okomito rezati u ploške. Kuhano i pirjano meso treba uvijek rezati na deblje komade od pečenoga, jer je ono mnogo mekanije. Svinjski ili teleći kare reže se po rebarcima u lijepe odreske. Šunka se može tranširati topla i hladna. U jednom i drugom slučaju čini se to tako, da se lijevom rukom primi kost, a desnom rukom režu odresci prema sebi. Kod tople šunke režu se deblji odresci smjerom prema kosti pod kutom od 45 stupnjeva. Kod hladne šunke režu se odresci u smjeru paralelnom s kosti.

Kod tranširanja peradi odrežu se najprije bataci, koji se razdijele u pravi batak i karabatak. Onda se odrežu krila i odijele leđa od prsa. Kod tovljene peradi reže se bijelo meso u ploške, a leđa se poprijeko razrežu u manje komade. Za tranširanje peradi upotrebljavaju se posebne škare. Perad se obično tranšira u kuhinji, no hladna perad može se tranširati i kod stola. Perad se može postaviti na buffet kao hladna plata, pa se prema tome i ukrasi. Ako se perad topla servira, onda se garnira nadjevom i pečenim krumpirima.

Ribe treba tranširati uz naročitu pažnju. Ribe valjkastog oblika (smuđ, štuka, pastrva) treba najprije zarezati po duljini leđa, a onda se popreko režu jednaki komadi, koji se odijele od kosti. To treba učiniti od gornje strane prema trbušnoj tako, da glavna kost i glava ostanu posve čiste od mesa. Posebnim načinom treba tranširati list, jer je to plosnata riba, koja je s jedne strane bijela i posve plosnata, a s druge strane crna i više izbočena. Crnu kožu treba prije serviranja ukloniti. Ova se riba postavlja na zdjelu tako, da ona strana, gdje je uklonjena koža, leži na tanjuru. Prvi zarez kod tranširanja ove ribe mora ići kroz sredinu tijela od glave do

repa. Na ovaj zarez okomito se režu ploške s jedne i druge strane i odijele od kosti. Kad je gornji dio razdijeljen, onda se kosti izvade, a donji se dio tranšira na isti način, kao što je to opisano kod gornjeg dijela.

Kod svečanih zgoda obično se ne serviraju variva, već se povrće kuhano ili pirjano servira kao samostalno jelo ili kao pridodatak. Svaka vrsta povrća može se zasebno postaviti na zdjelu ili se može više vrsta povrća zajedno kombinirati i složiti na zdjelu tako, da po boji harmoniraju. Na pr. kuhana cvjetača može se začiniti i postaviti na sredinu zdjele, po kojoj je prostrt pirjani grašak. Okolo se mogu poredati male pirjane mrkvice. Ako se postavlja na duguljastu zdjelu, onda se može razno povrće složiti u pruje, pa prema boji poredati ovako: grašak, šparga, rajčica, pečeni krumpir, mrkvica i t. d.

Pridodaci: krumpir, riža i okrugljice mogu se posipati kosanim vlascem ili peršinom. Pire od krumpira postavi se na zdjelu u obliku piramide, ukrasi se žlicom i pospe prženim mrvicama. Isto se tako postave okrugljice ili kuglice od krumpira, koje se posipaju kosanim zelenim peršinom. Riža se može složiti u limeni oblik vijenca (Reisrandform) i staviti u toplu vodu do serviranja. Oblik se pokrije plosnatom zdjelom, naglo se okrene, a oblikovana riža ispadne na tanjur. Ako se rižom garnira koje mesno jelo, onda se riža utisne u masnu sipaču, okrene, pa se na zdjelu uz meso slože polukugle od riže, na koje se može staviti malo peršina ili vlasca.

Salate se začinjaju u većim zdjelama svaka napose, a onda se slože u staklenu zdjelu ili u porculansku od servisa, koja je određena za salatu. I salate se mogu posipati vlascem.

Na plosnatu se zdjelu mogu lijepo postaviti i razni sirevi, koja se pokrije čipkastom prostirkom od papira. Eidamer ili ementaler mogu se izrezati u lijepe ploške i poprijeko složiti na četverouglastu platu. Odozgo po sredini stave se na tanke ploškice izrezane rotkvice, a rubovi se ukrase kosanim zelenim peršinom. Desno i lijevo od sira mogu se staviti po dva trokuta »Zdenka sira, koji se postave ukoso. Između njih mogu se staviti uvojci ili kuglice od maslaca, a desno i lijevo od maslaca hrpica na ploške izrezane crvene rotkvice, a na vrh hrpice stavi se rotkvica izrezana u ružicu. Sirevi se vrlo često serviraju u obliku mignona, pa se svaki komad stavi u papirnatu zdjelicu. Uz sir se obično servira maslac, crni kruh ili prepečenac. Kruh se može servirati ili uz sir ili na posebnom tanjuru ili u košarici.

Torte se postavljaju na posve ravne tanjure sa čipkastom prostirkom. One se ukrašuju raznim glazurama u boji ili se namažu kremom, kojom su nadjenute. Prema glazuri i kremi, s kojom je torta presvučena, određuje se nakit na tortu. Vrlo su ukusni jednostavni nakiti u harmoničnim bojama, pa se samo za vrlo svečane i specijalne zgode pravi bogatiji nakit od marcipana ili grilaža, a štrcaju se i razni uzorci i natpisi. Ako je torta namijenjena za rođendan ili jubilej, onda se napiše broj rođendana ili jubileja. Svatovska torta je obično bijela sa zelenim ukrasom i napisom »Živjeli mladenci«. Vrlo se često za tu zgodu pravi torta od »Windmase«, koja je sa-

stavljena od samih poljubaca, koji se štrcaju jedan na drugi. Takva torta nema natpisa, a može se ukrasiti samo kosanim pistacijama. Neke torte imaju svoj stalni i poznati vanjski izgled, kao na pr. punč-torta, koja ima ružičastu glazuru bez naročitog i bogatog ukrasa. Punč-torta obično se ukrasi vjenčićima od kosanih pistacija. Doboš-torta pozna se po glazuri od grilaža i brojnim listovima, koji su sastavljeni s kremom od čokolade. Kako se torta na stranama presvuče s kremom, to se listovi ne vide, no kako se za ukras na kremu stave na ploške izrezani bademi, to se po tome i po gornjoj plohi pozna doboš-torta. Pišinger-torta pozna se po glazuri od čokolade i po obliku, jer je obično mnogo niža od ostalih torta. Kad se razreže, pozna se po oblatnima, koji su sastavljeni kremom od čokolade. Nakit na torte stavlja se obično i prema smjesi, od koje je napravljena. Na tortu od oraha stavlja se često jezgra od oraha, a na tortu od lješnjaka poprženi lješnjaci, na tortu od grilaža svodići od grilaža s bombonima, na tortu od lješnjaka stavlja se često glazura od kave, a na tortu od oraha glazura od čokolade. Glazura od čokolade stavlja se i na tortu od čokolade, ali vrlo često i na tortu od biskvita, pa se po glazuri od čokolade ne može točno odrediti kakva bi torta mogla biti.

Kreme, bombe, parfaiti i sladoledi ukrašuju se tučenim slatkim vrhnjem ili bijelom šećernom pjenom, koja se kroz vrećicu, a preko tuljčića sa zvijezdicom štrca i ukrašuje. Sve ovo može se ukrasiti kandiranim voćem, želeima, ribanim orasima, kokosom, rižom od čokolade, svježim voćem (malinama, jagodama, bobicama od grožđa) i konfektima. Sladoled se servira u čašama ili tanjurićima, pa se na donji tanjurić mora staviti prostirka. Parfaiti i bombe postavljaju se na staklenu zdjelu, a ova na srebrnu podlošku s lijepom prostirkom.

Voće se servira u staklenim zdjelama ili u zdjelama od keramike ili u ukusnim košaricama, koje su ukrašene svilenom vrpcom, koja odgovara stolnjaku i ostaloj dekoraciji stola. U staklene zdjele stavljaju se jagode, maline i kupine. K tomu se servira tučeno slatko vrhnje i šećer u prahu. Trešnje se postavljaju na zdjelu od keramike, na koju se mjesto prostirke stavi lišće. U košarice se grupira razno voće. U proljetnim i ljetnim mjesecima serviraju se kajsije, breskve i rane šljive. U jeseni jabuke, kruške i grožđe te kasne šljive. Među ovo voće mogu se porazmjestiti orasi. Voće mora biti odabrano. Jabuke i kruške moraju se tako dugo brisati dok dobiju sjaj, a kod šljiva se mora naročito paziti, da im se mašak ne skine. U košaricu južnog voća slože se naranče, banane, sušeno ili svježe grožđe.

Kruh se obično servira u košaricama, no za buffet moraju biti sve vrste kruha i peciva ukusno složene. Osim ukusno izrezanog bijelog i crnog kruha mora biti slanih hljepčića, pereca, roščića, malih okruglih hljepčića, pa i malih zemičaka.

Kako domaćica može doći u priliku, da servira i samo jednoj osobi, potrebno je da znade kako se to učini.

Sir, narezak i punjena jaja postavljaju se na duguljastu zdjelicu, koja se pokrije čipkastom prostirkom od papira. Jela, koja nisu suha ne mogu

se staviti na papirnatu prostirku, pa se stave direktno na zdjelu, a ova se stavi na podložak istog oblika, koji se pokrije prostirkom. Za podložak može služiti i veća zdjela. Za serviranje jednoj osobi mora se imati posebne zdjelice ovalnog ili okruglog oblika. Navest ću nekoliko primjera hladnih jela, kako se mogu servirati jednoj osobi:

1. Mješovita salata od šparge, rajčice, matovilca i vrtne salate složi se na ovalnu zdjelicu ovako: Pet šparga stavi se po duljini do polovice zdjele, na drugu se polovicu stavi na ploške rezana rajčica, s desne strane matovilac, a s lijeve vrtna salata. Ova se zdjelica stavi na drugu veću zdjelicu istog oblika, na koju se postavi čipkasta prostirka od papira.

2. Hladni bifstek se postavi u sredinu male ovalne zdjelice. Na nj se stavi u sredinu žumance od tvrdo kuhanoga jaja, desno i lijevo od jajeta u lepezu izrezani posve sitni krastavci, a sa druge dvije suprotne strane po jedna savijena slana sardelica s kaprom. Kraj bifteka dođe sa dvije suprotne strane ploškica rajčice, na njoj fino kosana rotkvica, sa druge dvije suprotne strane kraj mesa hrpica salate, a u sredinu hrpice fino kosani crveni luk.

3. Jedna pastrva postavi se na pikantnu mješovitu salatu, koje je samo toliko, da pokrije dno duguljaste zdjele. Kraj ruba stavi se nekoliko ploškica rajčice s ploškicama tvrdo kuhanih jaja.

4. Bijelo meso od pileta u majonezu stavi se u okruglu zdjelicu. Odozgo se stave kriškice tvrdo kuhanog jajeta, gore na sredinu jedna glavica od pečurke, a po jajima i pečurki sitni komadići jelen-gljive.

5. Pašteta od guščjih jetara servira se u posve maloj zdjelici, koja se stavi na sredinu ovalne ravne zdjelice sa čipkastim papirom. Na gornji kraj slože se tanke ploškice kruha ili dvopeka, na donji kraj na jednom listu od salate nekoliko kuglica maslaca, a desno i lijevo malo kosanog aspika.

6. Kavijar se stavi u jednu vrlo malu zdjelicu, koja se postavi na drugu malo veću, u kojoj se nalazi samljeveni led. Obadvije su zdjelice okrugle. Zdjelica s ledom i kavijarom stavi se na okruglu ravnu zdjelu obloženu čipkastim papirom. S jedne strane zdjelice stave se ploškice prženog kruha u obliku lepeze, s druge strane dvije kriškice limuna, s treće i četvrte strane kuglice maslaca na listu od salate.

7. Oštrige se otvore, a kistom, koji je umočen u slanu vodu, dobro se očiste. Na okrugli tanjur stavi se samljeveni led o obliku humka, na nj se slože oštrige, a na vrh se stave kriškice limuna. Zdjelica s oštrigama stavi se na ravnu zdjelu obloženu čipkastim papirom.

8. Šunka se servira tako, da se velike i tanke ploške od šunke zaviju oko poširanog jajeta u obliku fišeka, pa se ova dva fišeka stave na sredinu ovalne zdjelice tako, da su šiljci fišeka na sredini zdjelice ispod jajeta. Desno i lijevo stave se hrpice matovilca, na koje se slože glavice od šparge. Ova se zdjelica stavi na ravnu zdjelicu obloženu čipkastim papirom, a u posebnoj maloj zdjelici za umaku servira se remouladen-umaka.

SERVIRANJE KOD SVEČANIH GOZBI

Osobe, koje poslužuju kod stola, treba da su čisto i uredno odjevene, da imaju čistu bijelu pregaču i da im je glava povezana ukusnom čipkastom prujom. Kod svečanih zgoda posluga je obično odjevena u crno. Muška posluga ima bijele rukavice, a ženska služi se rukavicom za serviranje ukrašenom škrobljenim čipkama. Na rukavicu za serviranje postavljaju se zdjele tako, da čipke okružuju zdjelu. Da posluga može što tiše hodati treba da ima na petama gume.

Na svečane obroke može se pozivati samo onda, ako se ima za serviranje izvježbano i odgojeno osoblje. Izvježbano osoblje će znati, da kod stola ne smije s gostima razgovarati, da ne smije gosta nagovarati na jelo, da mora tiho hodati, tiho postavljati pribor, da mora paziti da joj ništa ne padne iz ruke i da hranu mora s lijeve strane pružati na lijevoj ruci. Sav stolni pribor, tanjure, šalice, poslužavnik i slično nosi posluga uvijek samo na lijevoj ruci. I onda, ako se servira samo jedna čaša, nosi se na tanjuriću u lijevoj ruci, a desnom rukom i s desne strane gosta stavlja se na stol. Hrana se nudi gostu s lijeve strane i na lijevoj ruci. Posude se donose i odnose uvijek s desne strane gosta s desnom rukom, a slažu se na lijevu ruku, na kojoj se odnosi. Kod serviranja se mora paziti, da se u svaku zdjelu postavi potreban pribor za uzimanje, kako se ne bi trebalo vraćati. Kod svečanih obroka počinje serviranje obično predjušnim jelom, pa posluga mora najprije utočiti u male čašice desertno vino, a onda tek servirati predjušno jelo.

Osobe, koje serviraju ne smiju zaboraviti, da stalni plitki tanjur s prostirkom ne smiju maknuti sa stola, dok sva slana jela nisu već servirana, već da na ovaj tanjur imaju uvijek postavljati potrebne tanjure. Juha se mora natočiti na posebnom stoliću u tanjure, pa kod toga treba paziti, da ne prijeđe rub tanjura i da se spretno nosi do stola. U posebnim slučajevima postavljaju se najprije na stol prazni duboki tanjuri, a juhu se nosi u šalicama i ulijeva gostu u tanjur s desne strane no tako, da se šalicu nakrene od gosta.

Za ribu treba postaviti posebne tanjure i poseban pribor. Za predjušno i pojušno jelo te međujela postavljaju se mali tanjuri, a za glavno jelo i pečenku veliki tanjuri i veliki pribor. Tanjuri se smiju ukloniti tek onda, kad su svi gosti pojeli. Najprije treba odnijeti zdjele, a onda tanjure, a kod postavljanja moraju se najprije postaviti tanjuri, a onda servirati.

Najveća tehnička spretnost kod serviranja pokazuje se kod ispravnog nošenja tanjura i zdjela na ruci. Nosi li se više zdjela, mora se upotrebiti poslužavnik, koji se nosi na vršcima prstiju uz pažnju, da se održi ravnoteža. Na rukama mogu se nositi najviše tri zdjele i to dvije na lijevoj ruci, a jedna na desnoj. Kod nošenja tanjura treba paziti, da se palac ne stavlja preduboko u tanjur. Tanjur treba položiti na lijevu ruku, i to na četiri ispružena prsta, a držati ga treba vrškom palca na vanjskom rubu tanjura. Treba li nositi na jednoj ruci dva tanjura, jedan uz

drugi, onda se donji postavi na tri srednja ispružena prsta, a uvinutim palcem pridrži se. Drugi se tanjur postavi na ovaj, koji ima tri potporne točke, i to: palac, ispruženi mali prst i donji dio ruke. Na taj se način mogu nositi tanjuri ili zdjele s hranom, a mogu se nositi i prazni tanjuri kod odnašanja sa stola. U tom slučaju na donji se tanjur slaže pribor tako, da se noževi stavljaju jedan uz drugi, a vilice se slože poprijeko tako, da se noževi ne mogu klizati. Na gornji tanjur slažu se prazni tanjuri jedan na drugi. Preporučuje se, da se ne nosi na jedamput više od šest tanjura.

Kod donašanja i odnašanja čaša mora se paziti, da se donose i odnose samo na poslužavniku i da se prihvaćaju što niže. Vrlo je neukusno, kad se kod spremanja stavljaju prsti u čaše, pa se takav postupak zapravo ne bi smio nikada dopustiti, pa ni onda, ako nije nitko prisutan kod pospremanja blagovaonice.

Osoba, koja poslužuje kod stola, ne smije nikada bilo kakvu hranu primati prstima, kad za sve postoji poseban pribor. Prihvaćanje hrane žlicom ili viljuškom držeći ih u jednoj ruci nije lako, pa je za to potrebna posebna vježba.

Kod serviranja vrlo dobro dolazi ubrus, samo ga se mora znati ispravno upotrebiti. Ubrus se ne smije nikada upotrebiti za brisanje stolova ili stolica, već se njime smiju prebrisati samo tanjuri, a može se upotrebiti i kao podloga kod posluživanja hrane na vrućim zdjelama. Ubrus, koji služi za posluživanje, mora uvijek biti posve čist, pa ga zato treba čuvati i često mijenjati.

Kod serviranja mesnih jela, uz koja se mora servirati umaka, pridodaci i varivo servira se tako, da se meso servira na lijevoj ruci, a umaka na desnoj. Iza toga druga osoba odmah servira pridodatak i varivo. Ako nema dovoljno osoblja, može se servirati samo meso i umaka, a pridodaci i varivo mogu se staviti na stol, pa ih onda gosti dodaju jedan drugome. Meso i riba nudi se dva puta, pa kad je posljednji gost prvi put uzeo, onda se moraju zdjele uzeti u kuhinju, da se malo dopune i urede, te stave na toplo prije nego se ponudi i drugi puta. Osobe, koje serviraju moraju paziti, da se kod mesnih jela za vremena postavi na stol papar, senf, ocat, Wochester-umaka i ono što dotičnom jelu odgovara. Isto tako treba voditi brigu, da se ove malenkosti pravodobno uklone. Mora li se osim tanjura mijenjati i pribor, onda se pribor nosi na poslužavniku. Nož se stavi s desne, a viljuška s lijeve strane.

Iza pečenke odnesu se svi tanjuri, sitni pribor i kruh. Stol se počisti ubrusom, a onda se postave tanjuri i pribor za slatko jelo. Sladoled se donese na desertnom tanjuru sa čipkastom prostirkom, na kojem je stakleni tanjurić sa čašom, u kojoj se nalazi sladoled, a na stol se stave zdjele s keksima.

Za voće i sireve serviraju se posebni tanjuri i pribor. Iza objeda servira se crna kava s likerima, konfektima i bombonima. Kava se toči

na posebnom stoliću, pa se s poslužavnikom servira i pruža gostu s desne strane. Uz crnu kavu toči se liker, a na stol se stave zdjelice s konfektima. Ne smije se zaboraviti na stol staviti cigarete i pribor za pušenje.

Kod manje svečanih gozbi može si domaćica uzeti pomoćnicu za priredbu i serviranje. Domaćica mora pomoćnicu dobro uputiti u serviranje. Za serviranje kod svečanih obroka treba unaprijed odrediti potreban broj osoba za serviranje, koje treba također uputiti u način i redoslijed serviranja, kako bi se taj posao što brže i uspješnije odvijao.

Da se ovo može odrediti, potrebno je znati, da jedna osoba može poslužiti najviše 10 uzvanika, ako se hoće, da posluživanje bude u propisanom vremenu obavljeno. Servirati se počinje uvijek kod glavne osobe, koja sjedi na čelu stola. Ako su dvije glavne osobe (na pr. kod svatova), onda se mora početi u isti čas kod obadviju, a onda se serviranje odvija od glavnih osoba na lijevo i na desno. Kod 24 uzvanika potrebne su pri svečanoj gozbi i 4 osobe za posluživanje, tako da i druge dvije osobe počinju sa serviranjem u isti čas, kad se počinje servirati glavnim osobama, a počinje se kod osoba, koje sjede nasuprot glavnim osobama.

Ako je samo jedna glavna osoba, a njoj desno i lijevo sjedi po šest osoba, onda se posluživanje organizira tako, da se uvijek servira glavnoj osobi prvoj. Osobe, koje serviraju desno i lijevo, izmjenjuju se, pa svaki put druga osoba servira glavnoj osobi. To jest, kad prva osoba počinje kod glavne osobe i servira još šestorici na lijevu stranu, druga osoba počne servirati od krajnje lijeve osobe i servira također u smjeru na lijevo prema glavnoj osobi. Kod drugog jela druga osoba počinje kod glavne osobe i servira šestorici prema desnoj strani, a prva osoba počinje servirati od krajnje desne osobe na desno prema glavnoj osobi. Isti način serviranja i izmjena mora biti i na suprotnoj strani stola, gdje poslužuju druge dvije osobe.

Kod velikih svečanih obroka potrebna je jedna osoba, koja upravlja serviranjem i koja nadzire, da sve osobe počinju u isto vrijeme serrati i mijenjati tanjure. Osobe, koje poslužuju, moraju prije donošenja drugog jela savjesno pregledati, da li svaka osoba ima ispravan pribor, jer se može dogoditi, da koji gost pribor zamijeni. Osoba, koja nadzire i upravlja serviranjem, mora sve upute i opomene davati što tiše i neopazice, a svaku nekorektnost nastojati spriječiti ili pravodobno ispraviti.

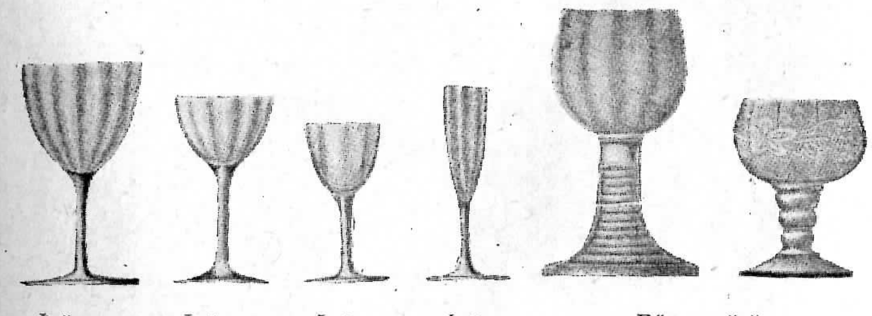
IZBOR I SERVIRANJE PIĆA

Kod svečanih gozbi mora se posebna pažnja posvetiti izboru pića, načinu i redoslijedu, po kojem se ono ima servirati. Ispravno serviranje vina može se provesti samo onda, ako se dobro pozna sastav pojedinih jela i temeljni pojmovi ispravne prehrane. Vino može imati zadaću, da digne vrijednost vinu. Zato je važno, da se osim poznavanja jela poznaju

dobro i razne vrste vina, kako bi se uz svako jelo poslužilo ono vino, koje dotičnom jelu najbolje odgovara.

Kad je za svečanu gozbu sastavljen jestvenik, onda treba sastaviti i popis vina, koja će se servirati. Da se ovoj zadaći može udovoljiti treba znati, koja se pića mogu kod svečanog objeda, a koja kod svečane večere servirati, kakvih vrsta pića ima i kako se pojedine vrste serviraju. Kod svečanih obroka servira se kao aperitiv wermut, scherry, rakija, konjak, razni likeri i cocktail. Ova alkoholna pića moraju se prije serviranja ohladiti. Serviraju se uvijek iz originalnih boca, a piju se iz malih čašica, koje se izrađuju u raznim oblicima. Čašice od likera postave se na mali stakleni tanjurić. Čašice za cocktail slične su manjim čašicama, u kojima se servira šampanjac. Ako se servira više vrsta pića, onda se na poslužavnik postavi više vrsta čaša.

Predjušnom jelu najbolje odgovaraju lagana bijela vina (graševina ili traminac), a ako se za predušno jelo serviraju oštrige, onda se servira šampanjac. Servira li se za predjušno jelo »hladna plata«, onda se može servirati pivo. Lagana bijela vina serviraju se uvijek uz ribu. Lagano bijelo vino servira se u čašama na dosta visokom stalku. Šampanjac se servira



Čaša za bijelo vino — Čaša za crno vino — Čaša za desertno vino — Čaša za liker — »Römer«-čaše za crno vino

također u čašama na stalku, samo su ove široke kao male zdjelice, ima ih raznog oblika. Uz juhu se ne servira piće, no iza juhe servira se desertno vino, a to može biti prošeko, vino od ribiza, malaga, marsala, madeira i sl. Desertno se vino servira u čašicama na stalku, koje su veće od onih za liker, a manje od onih za crno vino. Kod glavnog jela, međujela i pečenke servira se vino, koje odgovara boji jela. Teškom crnom mesu i divljači serviraju se teška crna vina (portugizac, burgundac, opolo), a laganom mesu (teletini ili peradi) bijela vina. Crno se vino servira u čašama istog oblika kao i bijelo vino, samo su čaše manje. Uz pečenku može se servirati šampanjac ili bakarska vodica. Kod slatkih jela, deserta i konfekta serviraju se desertna vina ili šampanjac. Uz crnu kavu servira se konjak i razni likeri, a ponajviše Benediktinac, Curaçao ili Sherry Brandy.

Kod svečanih večera serviraju se lagana bijela i crna vina prema pojedinim jelima. Kod pečenke šampanjac, a iza večere bowla. Za bowle postoje posebni servisi, koji se sastoje od velikog vrča i velikih čaša s drškom. Prije su vrčevi za bowle imali podložak, na koji su se stavile kocke leda, i tako se bowla hladila. Danas se kod modernih garnitura za bowlu nalazi u vrču staklena cijev, u koju se napune kocke leda, da se bowla hladi. Ta cijev ostane u vrču i onda, kad se toči bowla. Tko nema servis za bowlu, servira ju iz običnog staklenog vrča, samo se u vrč mora staviti nekoliko kocaka leda. Bowle od bijeloga vina ili šampanjca serviraju se u čašama u bojama, a bowle od crvenog vina u neobojenim čašama. U zimi oko ponoći može se servirati punč ili kuhano vino (Glühwein). Punč se stavi u posudu za punč, koja može biti od porculana ili kamenine, no može se servirati u jušniku s poklopcem. Jušnik ili posuda za punč mora se vrućom vodom prije oplahnuti. Da se brzo ne ohladi, stavi se punč na grijalo ili se servira u termos-boci. Za punč serviraju se čaše iz debljeg stakla na stalku, a postave se na podložak.

Čaše za pivo

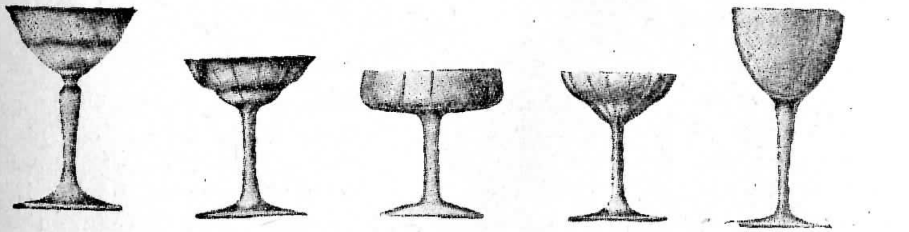
Kuhano se vino najviše pravi od crnog vina, a servira se u vrču od kamenine ili u termos-boci, jer se mora vruće servirati. Toči se u čaše iz debljeg stakla na stalku, koje se stave na podložak. Vino se najviše servira u originalnim bocama ili se prelije u boce iz brušenog stakla t. zv. »karafe«. Pretakanje vina u boce naziva se stručno »dekantiranje«. To se obično čini kod crnog vina, a treba preliti tako, da talog ostane na dnu boce. Posve stara vina ne smiju se dekantirati, već se dapače boce moraju servirati onako prašne i zamazane, kako su ležale u podrumu.

Originalne boce otvaraju se pred gostima, a grlo boce mora se obrisati ubrusom, koji služi za serviranje. Boce se ne zatvaraju čepom, već za vrijeme serviranja ostanu otvorene. Dobra bijela vina treba otvoriti najmanje 1 sat prije upotrebe, da se može razviti aroma pomoću uzduha. Ako u boci ostane vina iza gozbe, onda se boca začepi.

Vina se ne smiju hladiti na ledu, niti se kocke leda smiju stavljati u vino. Dovoljno je vino staviti pod vodovod ili bocu zamotati u mokru krpu i staviti na propuh. Isparivanjem krpe vino se brzo hladi. Crno vino treba unijeti u sobu dan prije upotrebe, jer ono ne smije biti hladno. Kod serviranja vina treba paziti na temperaturu vina. Najpovoljnija je temperatura za bijela vina 7°—10°C, za crna vina 15°C, za pjenušava vina 4°—6°C, a za pivu 5°—7°C.

Kod serviranja vina treba zapamtiti, da se uz ribu i bijelo meso serviraju bijela vina, uz crno meso crna vina, a uz slatka jela šampanjac i desertna vina.

Vino se toči s desne strane, a čaše se smiju napuniti do 2 cm ispod ruba. Toči se ovim redom: Najprije se ulije malo domaćinu, onda se ulijeva gospođama, a onda gospodi. Ako se toči vino iz karafa ili vrčeva, onda se ne toči najprije domaćini, jer nema bojazni, da bi komadić čepa mogao ostati u boci. Kod samog točenja treba paziti, da se originalna boca uhvati tako, da je etiketa okrenuta prema gostu. Osim toga se grlo boce ne smije prisloniti uz čašu, a čaša se ne smije dignuti sa stola. Kod ulijevanja treba paziti, da kapljica vina ne padne na stolnjak, što se može zapriječiti, ako se nakon točenja, boca malo okrene. Vino se smije nadolijevati u čaše samo onda, ako je čaša posve prazna. Za svaku



Čaše za pjenušac i cocktail

vrstu vina moraju biti postavljene druge čaše, pa i u onom slučaju, ako su vina iste boje.

Najviše pažnje treba posvetiti pjenušavom vinu. Pjenušava vina donose se k stolu u kotliću s ledom. Veliki oprez je potreban kod otvaranja takvih boca, pa je potrebno lijevom rukom, a pomoću ubrusa potiskivati čep dolje, dok se žica s desnom rukom sa čepa ukloni. Sada se čep pomalo okreće i vadi uz nastojanje, da ugljična kiselina pomalo izlazi, kako ne bi došlo do eksplozije. Kod točenja šampanjca smiju se čaše uzeti u desnu ruku, a lijevom se toči. To se čini samo tako dugo, dok postoji bojazan, da se vino u čašama prenaglo diže.

Pivo se toči iz boca na isti način kao i vino, samo se radi pjene najprije naglo toči, a kasnije iz veće visine. Toči li se pivo iz bačve, onda se čaše slože na poslužavnik s prostirkom, da se pjena ocijedi, prije nego se čaše stave na stol.

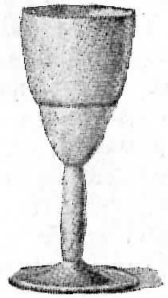
Likeri se serviraju u originalnim bocama, a otvaraju se uvijek pred gostima. Svaka čašica likera mora imati tanjurić, pa i u onom slučaju, ako stoje čašice na poslužavniku. Uz likere servira se uvijek i voda.

Kisela voda servira se također iz originalnih boca, a toči se u čaše za vodu, ako se ne miješa s vinom.

Za serviranje pojedinih vrsta pića postoje posebne čaše, pa se ovo stolno posuđe dijeli se na: čaše za vodu, pivo, bijelo vino, crno vino, likere, šampanjac i cocktail. Posebna vrsta čaša za vino jesu tako zvane Römer-čaše. U Römer-čašama na visokom stalku serviraju se rajnska vina, a u Römer-čašama s kratkim stalkom moselska vina.

Čaša za mekano kuhano jaje

Stalak za kuhano jaje


Čaša za sladoled

Na hladni buffet postavljaju se osim ovih pića još pivo i razna osvježujuća pića. Soda-voda i mineralne vode ne smiju na buffetu manjkati. Mineralne vode mogu se same piti ili se miješati s vinom. Vino izmiješano u polovici s kiselom vodom ili soda-vodom zove se »Schorle« ili »Gespritzer«, kod nas poznat pod imenom »špricer«. Osim toga na buffetu ne smije manjkati limunada, oranžada, i malinovac, pa se ovi voćni sokovi miješaju soda-vodom. Sva ova pića serviraju se u visokim čašama bez stalka sa žlicom na visokom dršku ili sa slamčicom. Coca-cola je osvježujuće piće, koje mora biti jako rashlađeno. Ulijeva se iz originalnih boca u visoke čaše bez stalka. Servira se sa slamčicom.

Voda se servira iz vrčeva, u kojima se dobro ohladi ili se u vodu stave kocke leda. Čaše za vodu postave se na stol pred svakoga gosta, ali kad se servira crna kava u posebnoj sobi, onda se čaše za vodu i vrč s vodom postavi na poslužavnik na stolić za serviranje.

ORGANIZACIJA RADA KOD PRIREĐIVANJA OBROKA ZA SVEČANE ZGODE

Kod svih priredbi za svečane zgode potrebno je unaprijed napraviti organizaciju rada i staviti je na papir. Mora li domaćica sama prirediti svečani objed ili večeru, onda joj mora biti jedna od najvažnijih priprava promišljena organizacija rada, kako bi sva jela mogla biti na vrijeme završena.

Nikako ne bi valjalo, da domaćica misli na organizaciju rada za izradbu jestvenika samo jedan dan ranije, jer je onda više nego sigurno, da će se kod rada uzrujavati i da joj ne će sve uspjeti, kako bi ona željela. Ima mnogo toga što si može i nekoliko dana prije prirediti, pa kad bi sve puštala na posljednji dan toliko bi se izmorila, da ne bi bila sposobna primiti goste, kako je poželjno. Sitne suhe kolače i konfekte može nekoliko dana prije napraviti. Aspik može skuhati i pročistiti mnogo ranije i stavit ga u staklenke do upotrebe. Ako je potrebna šunka u većoj količini, onda će domaćica zimi šunku skuhati najmanje dva dana ranije. Ukoliko si je domaćica odredila na jestvenik perad ili divljač, to si može divljač nekoliko dana ranije staviti u rasol, a perad dan ili dva ranije očistiti i prirediti. Dan prije može si prirediti što će servirati za desert, što znači, da može obrisati kruške i jabuke, te postaviti voće na zdjele ili u košarice. Kavijar i maslac može staviti u doze. Sireve i maslac može staviti na staklenu zdjelu i pokriti zvonom. Konfekte i suhe kolače može složiti na zdjelu. Želi li servirati torte, može i njih ispeći i napraviti dan ranije.

Na dan gozbe, kad je domaćica stan potpuno uredila za goste, kad je za serviranje sve priredila i prostrla stol, onda odlazi u kuhinju da priređuje jela prema unaprijed promišljenom planu. Prema skici, koju je učinila za predjušna jela, izradit će i postaviti na zdjele čalabrčak ili »hladnu platu«, pošto je napravila mješovitu salatu i sve potrebno priredila za garniranje. Kad je ovaj rad završila, onda gotove zdjele stavi u hladnu prostoriju ili hladionik.

Iza toga pristavit će ona jela, koja se moraju dulje kuhati ili peći, kao što je govedska juha i topla mesna jela, a to će svakako morati biti u vrijeme, koje je u planu predvidjela, da bude do određenog vremena kuhano ili pečeno. Čim je ovo pristavila, može najprije napraviti kremu, da može biti određeno vrijeme na ledu. Kad je sve ovo gotovo, onda će priređivati ono, što je potrebno za priredbu drugih toplih jela. Najprije će očistiti i prirediti povrće, krumpir, izrezati luk, peršin, vlasac i sve drugo što je potrebno za garniranje. Kad su sve namirnice priređene, onda će domaćica očistiti stol, oprati upotrebljeni pribor i pristupiti kuhanju. Za vrijeme čišćenja i priređivanja namirnica ne smije zaboraviti na ono što se kuha ili peče, pa treba prigledati vatru, paziti, da juha ne kuha ni prenaglo ni preslabo, a pečenku mora zalijevati. Kod kuhanja mora raditi onim redom, kako je to predvidjela, t. j. da počne uvijek ono jelo, koje treba dulje vremena za priredbu. Za vrijeme rada mora neprestano gledati na sat, kako bi sva jela bila gotova pol sata prije dolaska gostiju, jer ovih pol sata treba za dovršavanje, što znači, da doda pridodatke za poboljšanje kao vrhnje, ocat, peršin, vlasac, mirodije i t. d. Ukoliko domaćica nema pomoći mora misliti i na to, da se ona mora za goste urediti i presvući.

Domaćica će moći svršiti objed ili večeru na vrijeme i mirno dočekati goste, ako bude promišljeno radila, prema radnoj uri ili planu, kojeg si je sastavila nekoliko dana unaprijed, pa će priredbom ne samo dosta rano započeti, već će raditi po sistemu, koji će joj omogućiti, da će biti sve točno u određeno vrijeme gotovo.

Osoba, koja dnevno radi po planu i kojoj je jasna radna ura, o kojoj je bilo govora u prvom dijelu knjige, mnogo će lakše organizirati rad za svečanu priredbu, nego ona, koja o organizaciji rada nema pojma. Organizacijom rada završene su sve pripreme, koje mora domaćica učiniti, kad očekuje goste, odnosno, kad mora prirediti bilo koju svečanu gozbu.

DOČEK I PRIMANJE GOSTIJU

Kad je domaćica sve priredila za goste i svršila s kuhanjem, onda mora sebe urediti, da može dočekati goste tako uređena, kao da s priredbom nije imala posla. Budući da je domaćica za goste centar društva, to ona mora misliti već kod priređivanja, kako će si sve što bolje organizirati, da se posljednji dan previše ne izmuči i da joj ostane vremena, da se nakon posla opere i presvuče kako bi mogla svježa i nasmijana primiti goste.

Kod priređivanja jela povezat će domaćica glavu rupcem, a preko haljine stavit će bijeli radni kaput. Kad je posao dovršila, prozrači kuhinju tako, da joj se miris kuhinje ponovo ne uvuče u haljine, kad se preodjenuta vrati.

Kad se domaćica oprala i počešljala, pere dobro ruke octenom sapunicom, da ukloni neugodan miris. Nakon toga uredi nokte, opere ruke kolonjskom vodom, namaže kremom te obuče haljinu.

Domaćica, dobra organizatorica, unaprijed će razmisliti i prirediti sve što joj je potrebno da obuče. Već kod poziva gostiju promislit će domaćica, koju će haljinu obući, jer ne bi bilo taktično, da se ona elegantnije odjene od gostiju. Domaćica mora biti ukusno i jednostavno odjevena, odnosno uvijek jednostavnije od ostalih pozvanih gospođa. Kao što se domaćica mora urediti za goste, isto se tako mora urediti i domaćin i djeca, samo oni moraju to prije učiniti tako, da je domaćica nesmetana.

Kad su svi ukućani spremni primiti goste, onda se prozrači još jednom cijeli stan, pa i u najjačoj zimi. Kad je i to učinjeno, onda mora još 10 minuta biti slobodno do dolaska gostiju. Pet minuta prije toga vremena, mora se cijeli stan rasvijetliti, kako bi i prvi gost vidio, da ga se očekuje. Od toga časa mora se biti na oprezu, kako bi se na znak zvona odmah otvorila vrata gostu. Vrlo nezgodno bi bilo, da gosti čuju užurbanost i trčanje po stanu prije nego im se vrata otvore.

Primanje gostiju u domovima vrlo je jednostavno, jer nema naročitih pravila kao kod službenih primanja i velikog društva.

U domu, gdje ima domaćica pomoćnicu ili ju je samo za taj dan pozvala, otvara vrata gostima pomoćnica, koja pomaže gošćama kod odlaganja kaputa. Domaćica mora voditi brigu, da pomoćnica ima uređene ruke, da je uredno odjevena, da ima malu bijelu pregaču i povezanu kosu bijelom prujom. Kad su gosti s odlaganjem gotovi, otvara pomoćnica vrata i ponudi goste u sobu za primanje. Nema li pomoćnice, onda ovu dužnost, otvaranje vrata i pomaganje kod odlaganja, preuzme domaćin, odnosno odrasla kćerka ili sin. Ako to čini domaćin, onda će odložene kapute objesiti na vješalicu, a razgovarat će s muškarcima, kako bi si žene nesmetano popravile kosu ili eventualno nešto popravile na odijelu. Gosti, koji su donijeli cvijeće ili kakav dar razmotaju ga, papir bace u košaricu, a gumbašnice stave na zdjelicu, koja je pripravljena.

U sobi dočekuje goste domaćica, koja sa nekoliko riječi udivljenja preuzima cvijeće ili dar (knjigu ili bombone), koje predaje domaćinu ili kojem članu obitelji, pa oni stavljaju cvijeće u vazu, a darove na vidljivo mjesto. Kako je domaćica glavna kod primanja, to ona ima dužnost i goste međusobno upoznati te po mogućnosti nešto nabaciti, što bi poznatim osobama moglo poslužiti kao početak razgovora. Kod predstavljanja važno je, da se uvijek muškarac predstavlja ženi. U slučaju, da se ima upoznati stariji muškarac sa mladom djevojkom, onda ne će domaćica toga muškarca predstaviti mladoj djevojci, već će upoznavanje izvesti ovako: Doktore dozvolite, da Vas upoznam sa . . . i t. d.

Ako domaćica mora međusobno upoznati ženske osobe, onda mora paziti da mlađu uvijek predstavlja starijoj. Prije je bio običaj, da se neudata osoba predstavljala udatoj i ako je bila udata mlađa od neudate. Danas, kad je skoro svaka neudata žena samostalna, onda ovo pravilo više ne vrijedi, već se uvijek mlađa predstavlja starijoj bez obzira, da li je udata ili ne.

Ako svi gosti dođu u isto vrijeme, a domaćica još nije dospjela ponuditi da gosti sjednu, upoznavanje je jednostavno, pogotovu onda, ako i domaćin u sobi prima, jer se on onda brine za međusobno upoznavanje.

Ako je domaćica s prvim gostima već sjela, onda mora ustati kad dođu novi gosti, a s njom ustaju domaćin i svi muškarci i mlade djevojke, dok žene ostanu sjediti. Kad se domaćica s gostima pozdravi, onda predstavi nadošle goste. Žene kod predstavljanja muškaraca ostanu sjediti, no kod predstavljanja žena moraju i one ustati.

Dođe li samo jedan gost ili jedan bračni par, onda domaćica imenuje ime gosta samo jedamput, a onda imena ostalih gostiju. Kod bračnog para domaćica predstavi ovako: Doktor Nemarević sa ženom i pokaže rukom.

Prvih 10 minuta je najteže, dok se među gostima uspostavi kontakt, ali ovih prvih 10 minuta je odlučujuće za daljnje odvijanje zabave. Zato domaćica, čim su se svi gosti sakupili, ponudi goste čašicom likera, rakijom ili cocktailom, koji je priređen na stoliću za serviranje. Domaćin ponudi odmah i cigarete. Time je primanje završeno.

Kratko vrijeme iza toga zamoli domaćica, da gosti zauzmu mjesto kod stola, a svaki muškarac zamoli jednu ženu, da ju smije voditi k stolu. Domaćica uzme pod ruku najuvaženijeg muškarca, a domaćin najuvaženiju ženu i odvedu ih k stolu. Domaćica ponudi svom pratiocu mjesto na svojoj lijevoj strani, a domaćin ponudi pratilici mjesto na svojoj desnoj strani. Kad domaćica sjedne, posjedaju i svi ostali.

VLADANJE KOD STOLA

Kad su svi gosti stigli, domaćica moli goste da sjednu k stolu. Domaćica sjedne prva, za njom sjedaju gosti, samo muškarci ne smiju sjesti tako dugo, dok njihova susjeda nije zauzela mjesto.

Kod stola treba sjediti uspravno, noge se ne smiju križati, ruke moraju biti na stolu, a laktovi uz tijelo. Ruke se ne smiju kod stola prekrižiti očekujući drugo jelo, već se moraju držati pod stolom. Čim se sjedne k stolu, otvori se ubrus i stavi na krilo, samo se mora paziti, da s krila ne klizne, jer bi odmicanjem stolice i dizanjem ubrusa pravili nepotrebnu buku i unijeli nemir.

S jelom se počinje onda, kad svaki gost ima jelo na tanjuru. Domaćica počinje prva, a muškarci počinju onda, kad je njihova susjeda počela jesti. Muškarci se moraju brinuti za susjedu, da ima sve što joj treba i da ima vina u čaši.

Paziti valja, da se pribor ispravno drži u ruci. Nikada se pribor ne smije primiti odozgo sa zatvorenom šakom. Žlica se prima palcem i kažiprstom, a odozdo podupre srednjim prstom. Nož i vilicu treba držati na dršku koso nad tanjurom tako, da se kažiprst nalazi odozgo. Pribor se nikada ne postavlja na stol, niti se ne naslanja na tanjur, već se stavi na tanjur. Ako se pribor na tanjuru stavi unakrst, znak je, da želimo još jesti, a ako vilicu i nož stavimo uporedo, s dršcima na desnu stranu, znak je, da smo s jelom završili.

Na tanjur se ne smije previše uzeti, no sve što se uzme, mora se pojesti, jer nije pristojno hranu ostavljati na tanjuru. Isto tako je nepristojno kruhom po tanjuru mazati i tako ga očistiti. Tanjur se ne smije micati odnosno primaknuti k zdjeli iz koje se uzima, već se zdjela mora primaknuti tanjuru. Hranu ne smijemo uzimati svojom viljuškom, pa ako nema viljuške ili žlice u zdjeli, onda ju treba zamoliti.

Dogodi li se da komadić hrane padne s tanjura, mora se dići i staviti na rub tanjura. Ako napravimo mrlju na stolnjaku, pokušamo čistim nožem pobrati i ubrusom neopazice počistiti. Dogodi li se, da prolijemo crno vino, ne ćemo moliti za sol ili o tome pitanje praviti, već ćemo nastojati, da mrlju pokrijemo cvijetom, čašom ili priborom, da gosti ne moraju gledati mrlju.

Prije nego počnemo piti, treba usta lagano ubrusom obrisati, da se čaša ne zamaže. Kad pijemo, ne smijemo glavu nagibati ni naprijed ni natrag. Piti ne smijemo prebrzo, da nemamo uvijek praznu čašu. Ako znamo, da nas vino umara, moramo paziti, da pijemo umjereno. Znak za piće daje domaćin, koji digne čašu i nakloni se lijevo i desno svojim susjedama i onda pije. To je znak, da svaki gost može piti koliko želi. Ako se kod gozbi drže zdravice, onda se prestane jesti i pažljivo sluša, a kad se kuca, onda gosti ustanu. Paziti se mora, da zdravice nisu preduge. Zdravice se obično drže iza glavnog jela.

Kod stola se ne smije biti ni previše šutljiv, a niti prekidati u razgovoru. Potrebno je znati birati temu za razgovor. Nezgodno je govoriti o jelu, kritizirati nekoga ili slično. Razgovarati se može o kojem filmu, kazališnom komadu, putovanju, o kojoj knjizi, o novostima iz novina i t. d.

Nakon večere ili objeda domaćica zamoli goste, da odu u drugu sobu na crnu kavu. Kad gosti ostavljaju stol, ubrus malo slože i polože na desnu stranu tanjura ili nesloženi ubrus ostave na stolcu.

Domaćica prva sjedne za stol, prva počinje jesti i prva ustaje od stola. Ona ne smije pokazati umor i brigu, ne smije iznositi teškoće, već mora biti vedra i nasmijana. Ona mora sve vidjeti i čuti i sve je mora zanimati, samo ne smije vidjeti, ako netko vino prolije ili se ne ponaša kako treba, jer mora paziti, da nikada gosta ne stavi u bilo kakvu nepriliku.

NAKON SVEČANIH GOZBI

Kad gosti odu mora domaćica najnužnije pospremiti i ako bi joj najugodnije bilo da se malo odmori.

Najprije se moraju otvoriti prozori, da se stan dobro prozrači. Pepeljnjake treba odnijeti u kuhinju i dobro očistiti. Vaze sa cvijećem odnijet će u predsoblje, a onda stol pospremiti. Kad je sve stvari iznijela u kuhinju, onda će pregledati stolnjak i sve male stoliće, da nije negdje nešto proliveno. Ako su na stolnjaku mrlje odmah će ih isprati ili stolnjak namočiti. Ubruse će staviti u zamazano rublje, a ako je na nekom stolu što proliveno, dobro će sve obrisati. Kad je i to gotovo, složit će stolice i time je najnužnije učinjeno.

U kuhinji se mora najprije pospremiti ostatke jela i pića, koje je ostalo u bocama, pa će vino iste vrste preliti u jednu bocu, dobro začepiti

i spremiti u hladionik ili izbu. Ostatke mesa sabrat će u jednu zdjelu, pokriti papirom i također staviti u hladionik. Isto će učiniti sa svim drugim ostacima.

Iza toga će srediti zamazano posuđe i pribor. Sve će čaše isprazniti i složiti na poslužavnik, tanjure će počistiti od otpadaka i papirom obrisati te jedan na drugi složiti. Pribor će također papirom obrisati, staviti u kotlić i tako prirediti za pranje.

Kad je to sve učinila, onda se može odmarati i kod toga razmišljati da li su gosti bili zadovoljni i što je eventualno mogla bolje udesiti.

Kad se domaćica odmorila, oprat će posuđe i temeljito pospremiti stan.

Osim ovih dužnosti ima domaćica poslije gozbe i dužnost da zgodno upotrebi ostatke jela. Ako joj je ostalo guste juhe, onda će je doliti vodom i dobro prokuhati, ako joj je ostalo čiste juhe, onda će je samo prokuhati i servirati za objed. Ukoliko je ostalo čiste juhe tako malo, da joj ne bi dostajalo za sve, onda će napraviti zafrig, koji će sa čistom juhom doliti i dodati još toliko vode, koliku će količinu juhe trebati. Od ostataka hladnih predjušnih jela može napraviti mješovitu salatu, koju će servirati uz ostatke bilo koje pečenke. Ostatke povrća može staviti u juhu ili može s ostacima mesa prirediti ragout, koji će biti odlična večera. Ako je ostalo rezanaca ili riže, mogla bi rižu staviti u juhu ili od riže napraviti nabujak. Isto tako može dobar slatki nabujak napraviti od rezanaca ili rezance izmiješati s kosanim ostacima mesa, koje je propirjala na luku. Ako je ostalo više mesa može od ostataka napraviti pitu od mesa, paštetu, toplu faširanu kobasicu, polpete u umaci, nadjenuti palačinke, napraviti slanu tortu od palačinka ili palačinke panirati i pržiti. Ako je ostalo kobasica, onda će ih najbolje konzervirati tako, da ih umota u pergament-papir i stavi u hladionik ili na hladno mjesto.

Ostatke kuhane kave upotrebit će za puding od kave ili badema, pa će mjesto potpune količine mlijeka staviti polovicu mlijeka i polovicu kave. Talog od kave potrošit će za kuhanje kave, koju će upotrebiti za zajutrak i izmiješati s mlijekom.

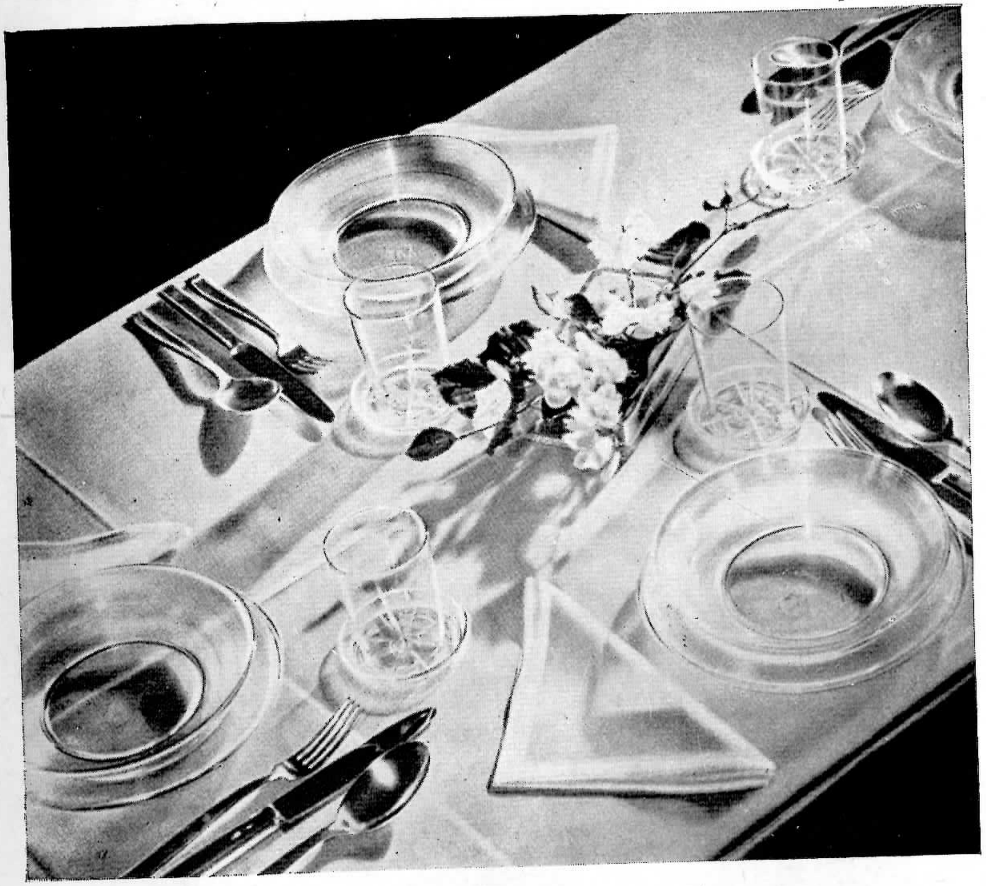
S kolačima, konfektima, voćem i vinom ima najmanje brige, jer se to ne treba prerađivati, no kako to može stajati dulje od ostalih ostataka, to će ostatke razumno rasporediti i servirai ukućanima tek onda, kad su svi ostali ostaci upotrebljeni.

A koju dužnost imaju gosti nakon gozbe?

Dobri prijatelji nazvat će drugi dan domaćicu na telefon, da joj se zahvale, da joj iskažu svoje zadovoljstvo i da ju upitaju kako se osjeća i da li nije previše umorna. Nakon nekoliko dana učinit će to isto usmeno učinivši posjet. Oni, koji su povezani prijateljskim osjećajima mogu taj posjet učiniti već slijedeći dan pred večer, ukoliko to nisu mogli učiniti telefonom, a ostali znanci također će nastojati da toj dužnosti što prije udovolje.

Ukusno prostrt stol za svečanu večeru s modernim svjećnjacima

Moderni tanjuri i šalice za bijelu kavu

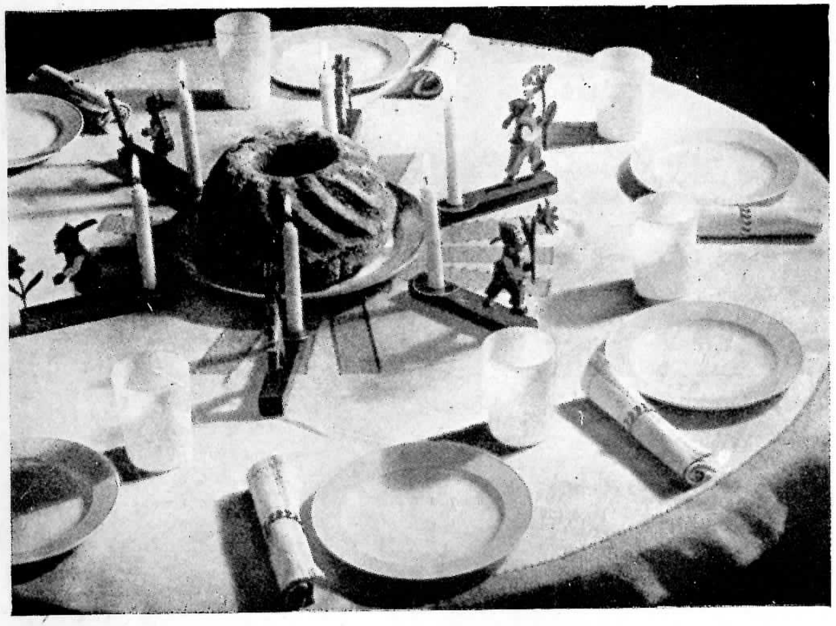


Postrti stol sa posuđem od Jena-stakla

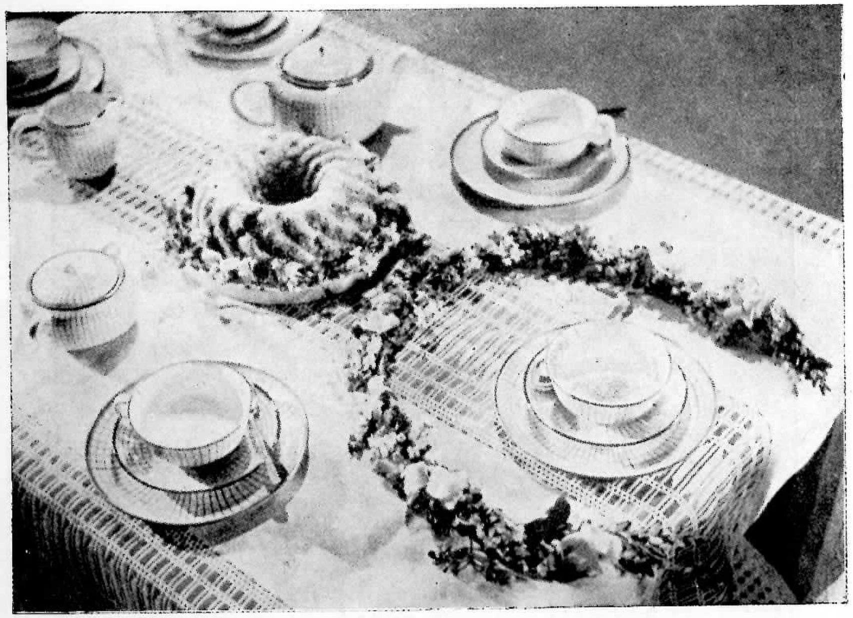
Moderni tanjuri i šalice za bijelu kavu

Svadbeni stol za objed

Stol prostrt sa »setovima«

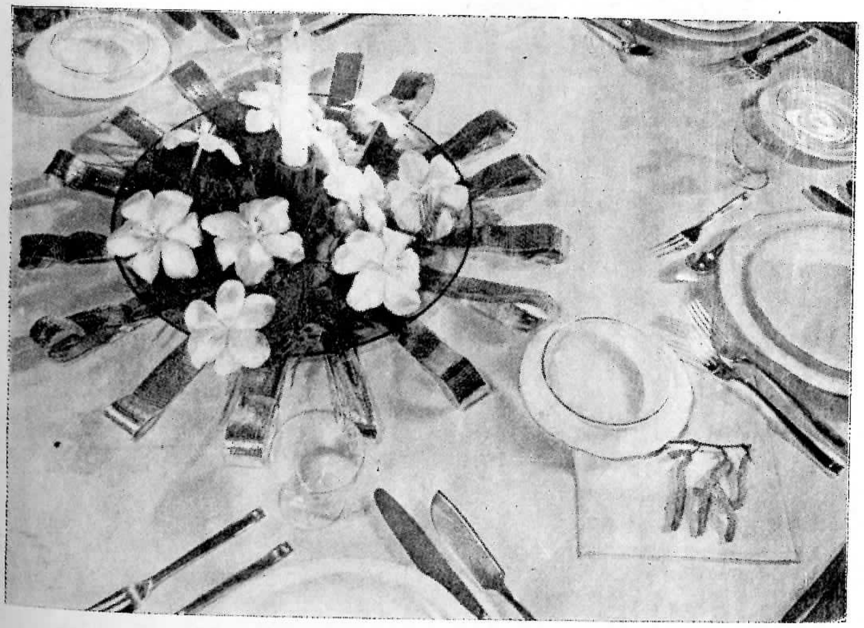


Ukrašeni stol za dječju južinu

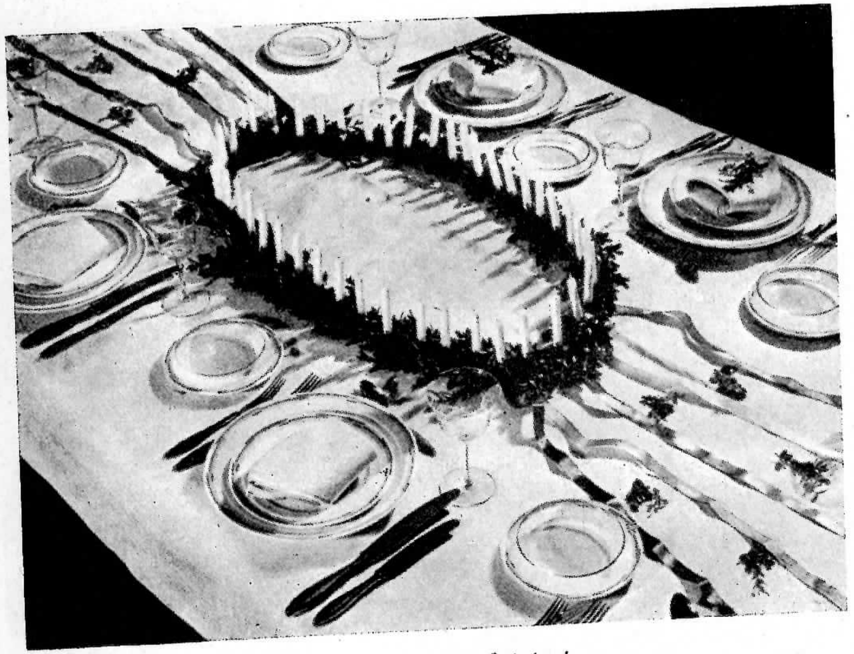


Prostrt stol za zajutrak na »Majčin dan«

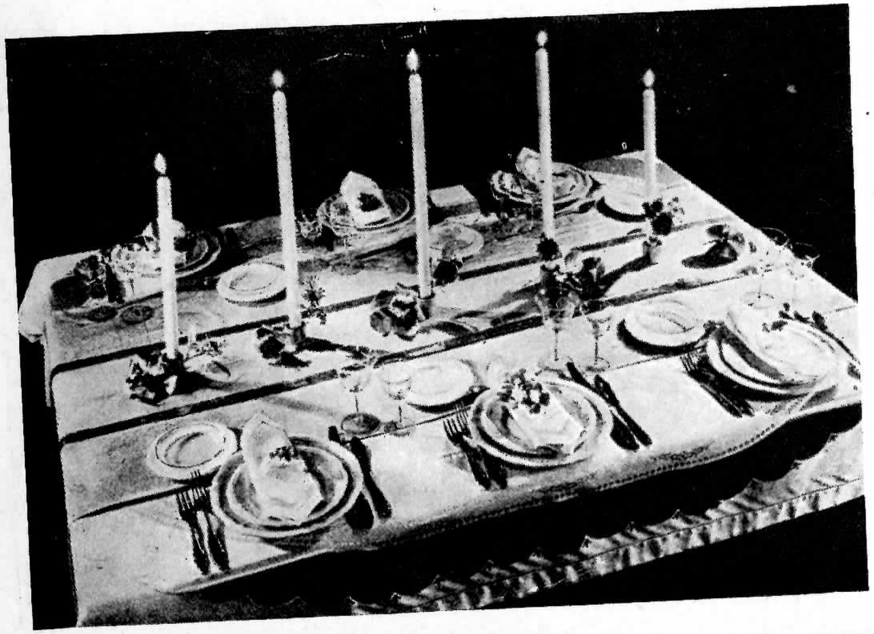
Ukras stola za zaruke



Ukras stola za srebrni pir



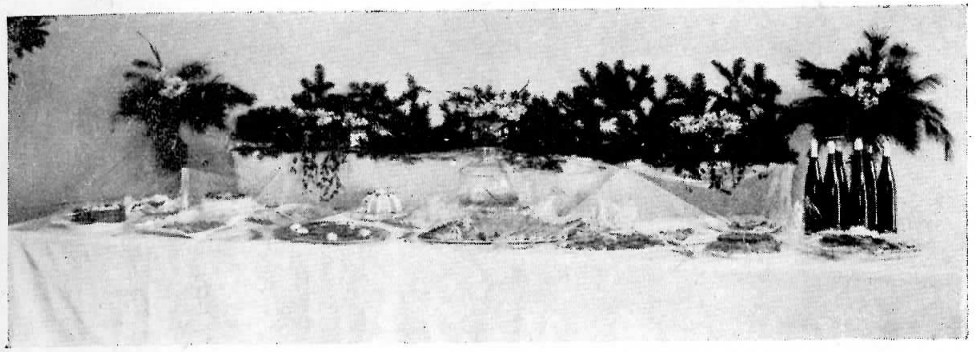
Svečani stol za zlatni pir

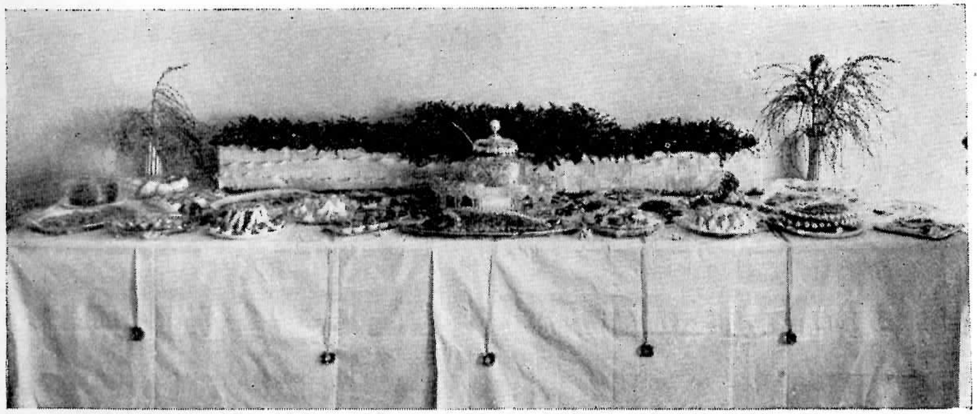


Prostrt stol za svečanu večeru

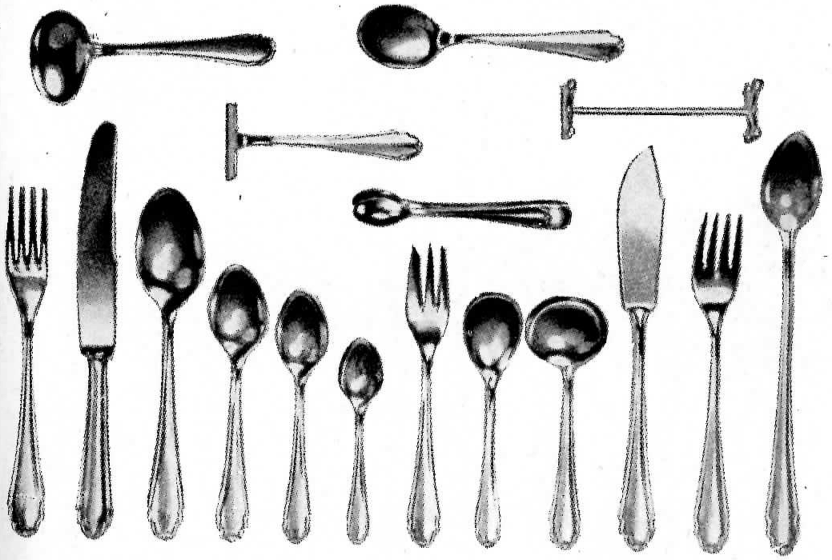
Svečani stol u obliku slova T za zaruke

Prostrt stol za južinu

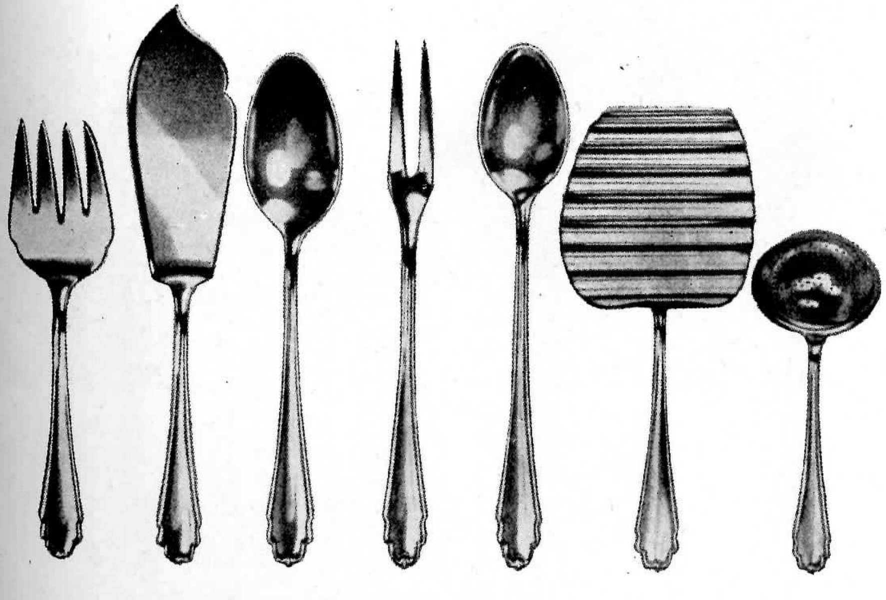




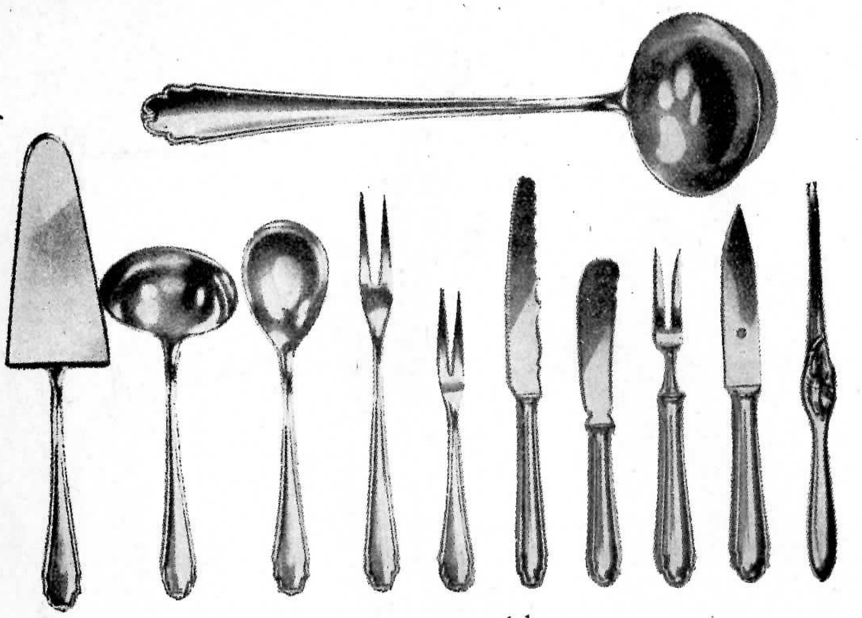
Dva mala buffeta sa zakuskama



1. desertna vilica, 2. desertni nož, 3. desertna žlica, 4. žličica za kavu, 5. žličica za čaj, 6. žličica za crnu kavu, 7. viljuška za serviranje kolača, 8. žličica za sladoled, 9. žličica za bouillon, 10. nož za ribu, 11. viljuška za ribu, 12. žlica za limunadu; gore: žlica za umaku, žlica za kaše, grabljice, podložak za pribor, kliješta za šećer

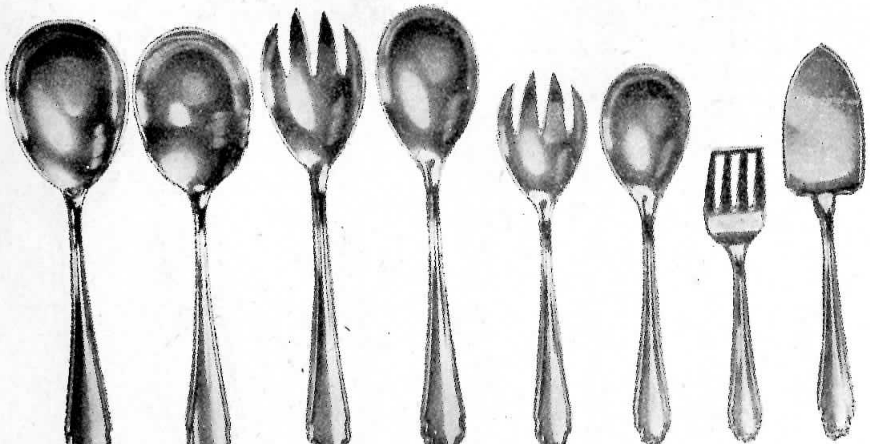


Pribor za serviranje:
1. viljuška za ribu, 2. nož za ribu, 3. žlica za varivo, 4. viljuška za pečenku, 5. žlica za sok od pečenke, 6. lopatica za špargu, 7 cjedilo za čaj



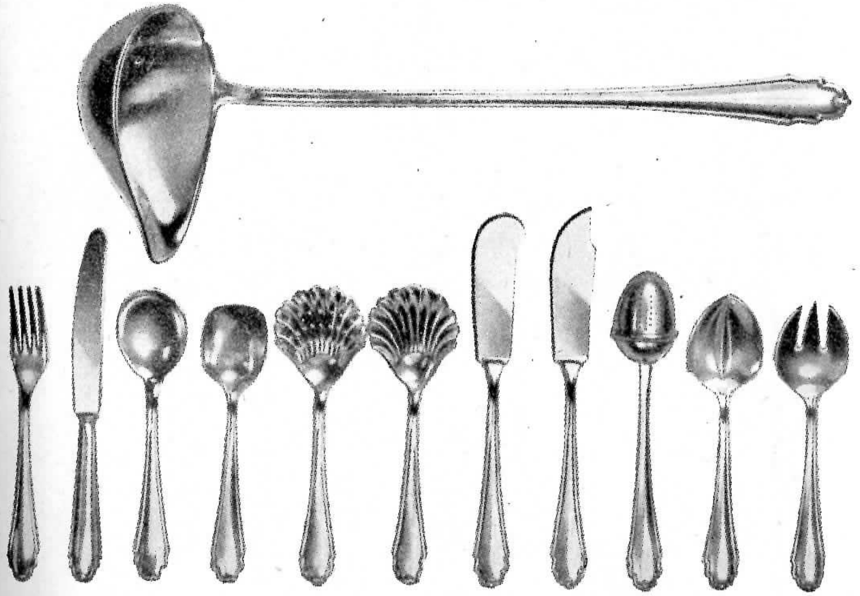
Gore: sipača za juhu

1. lopatica za tortu, 2. sipača za umaku, 3. žlica za kompot, 4. i 5. viljuške za meso, 6. nož za rajčicu, 7. nož za kavijar, 8. i 9. jedaći pribor za rake, 10. viljuška za jastoga



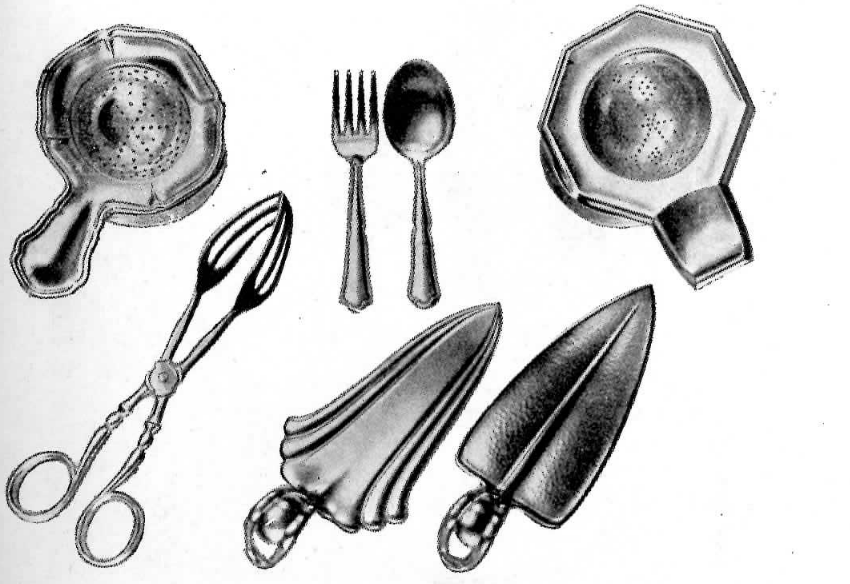
Pribor za serviranje:

1. žlica za kreme, 2. žlica za krumpir, 3. i 4. pribor za salatu, 5. i 6. pribor za voćnu salatu, 7. viljuška za sardine, 8. lopatica za pastete

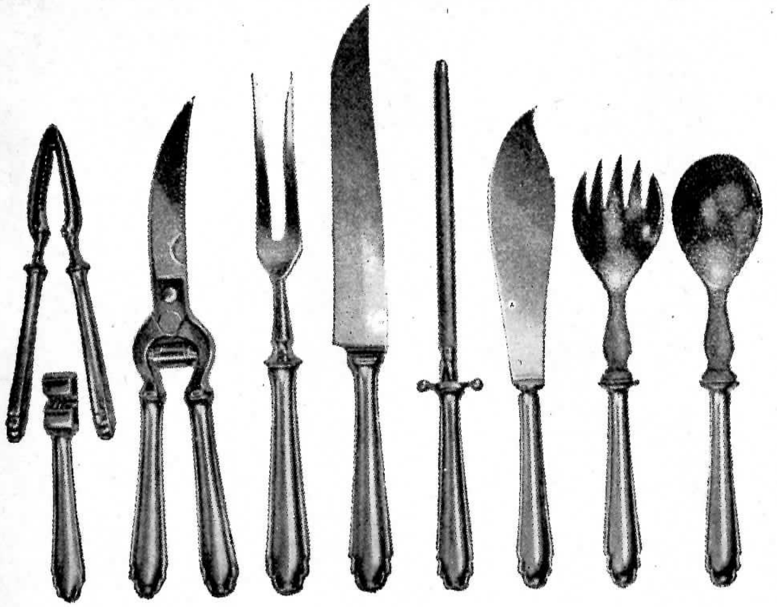


Gore: sipača za bowle

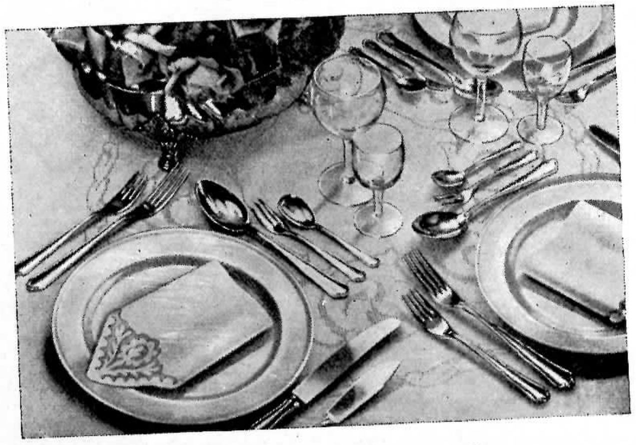
1. i 2. pribor za voće, 3. žličica za šećer, 4. lopatica za šećer, 5. i 6. žlica za šeć. prah, 7. nož za maslac, 8. nož za sir, 9. »jaje« za čaj, 10. i 11. pribor za pridodatke



1. cjedilo za čaj, 2. dječji pribor, 3. cjedilo za čaj, 4. kliješta za pecivo, 5. i 6. lopatice za tortu



1. kliješta za orahe, 2. brus za noževe, 3. škare za tranširanje, 4. i 5. pribor za tranširanje, 6 brus za noževe. 6. nož za kolače, 8. i 9. pribor za salatu od roga



Prostrt stol sa najmodernijim priborom

Nenajavljeni gosti

Dođu li nenadano prijatelji iz nekog drugog mjesta u posjet, o podne ili pred večer, zadržat će ih domaćica na objedu odnosno večeri. Može se dogoditi, da takvi nenajavljeni gosti nisu najbolje došli, jer je domaćica predvidjela neki posao, no to ona ne smije pokazati, već mora ljubazno primiti goste upravo tako, kao da ih je i sama pozvala.

Prijatelji ne smiju nikada imati osjećaj, da su neugodno došli, jer za njih mora domaćica uvijek imati vremena i pripravna biti, da ih od srca rado bilo čime posluži.

Velika je sposobnost domaćice, koja se zna snaći u ovakvom iznenađenju i onda, kad nije u zgodnoj prilici, da može bez poteškoća poslužiti goste ili kad se iza neke uzrujanosti mora ljubezno i nasmijano posvetiti gostima, kao da nije baš ništa neugodnoga doživjela.

Kod ovakvih nenadanih posjeta gosti ne smiju očekivati, da će ih domaćica poslužiti nečim izvanrednim, već će se zadovoljiti s onim, što je domaćica imala za taj dan predviđeno. Domaćica mora ipak na brzinu povećati količinu, no to će lako i brzo učiniti, ako ima komadić mesa u kući, od kojega može naglo ispeći popečke odnosno ako ima jaja i nešto slanine ili šunke, moći će napraviti omlet ili poširana jaja. Za pridodatak moći će pirjati malo riže ili skuhati rezanaca ili makarona. Domaćica, koja ima konzerviranog voća ili povrća, a i konzerviranog mesa, najbrže i najlakše poslužit će goste. Od povrća iz konzerve napravit će varivo ili će povrće gratinirati, pa ako iz konzerve može priložiti k tome još i kakvu kobasicu, imat će za kratko vrijeme dovoljno svega, da može zadovoljiti goste. Za desert može otvoriti konzervu ukuhanog voća, a na kraju može servirati i crnu kavu.

Ovako može domaćica podvoriti goste o podne i na večer, no na večer može to učiniti još jednostavnije. Uz čaj poslužit će »hladnu platu«, za koju može sve potrebno nabaviti te brzo i ukusno složiti. Iza toga može poslužiti kakvu kremu s keksima, kojih ima domaćica uvijek na zalihi. Isto bi tako dobro bilo, da domaćica ima u rezervi nekoliko konzerva s ribicama odnosno paštetom, pastu od sardelica ili gotovi majonez te

nekoliko boca vina, rakije ili likera, jer se s ovim može večera lako kompletirati.

Dođu li nenajavljeni gosti poslije podne, moći će domaćica još lakše poslužiti goste s bijelom kavom, svježim pecivom i maslacem, pa ako još nabavi malo kolača, potpuno će moći zadovoljiti goste. Nije važno što domaćica pruži nenajavljenim gostima, već je važno da bude dovoljno i da gosti osjete srdačnu gostoljubivost i iskrenu odanost, s kojom su primljeni i posluženi.

FINA KUHINJA

Jela fine kuhinje

Mnoga jela obične kuhinje mogu se servirati i kod svečanih zgoda, ako ih se znade tako prirediti, da odgovaraju, svečanom jestveniku ne samo po tečnosti, već i po vanjskom izgledu. Osoba, koja je naučila kuhati sva jela obične kuhinje, mora nastojati, da ih po svom okusu začini i vanjštinom dotjera tako, da i po izgledu budu privlačiva.

Jela obične kuhinje moraju biti tečno priređena, ukusno i uredno postavljena na zdjelu, a jela fine kuhinje moraju biti usto i vanjštinom dotjerana i raskošno ukrašena, kako bi odgovarala svečanom stolu i svečanoj gozbi.

Kako ovakva jela zbog obilnosti raznih namirnica i pikantnih začina ne odgovaraju principima zdrave i ispravne prehrane, a zahtijevaju više vremena za pripremu, to ne mogu služiti za dnevnu prehranu, pa ih smijemo samo povremeno uživati, t. j. kad nam prilike dozvoljavaju, ili kad pozovemo goste, ili kod raznih priredbi i svečanih zgoda.

Najprije ću spomenuti, kad se jela obične kuhinje mogu servirati gostima ili kod svečanih gozbi, jer je jasno, kad se nekoga pozove, da mu se želi i nešto bolje i ljepše pružiti, što nije svakidašnje, kako bi se i samim jelom i načinom serviranja potaklo na bolje raspoloženje.

Kod svečanih zgoda serviraju se obično kod objeda i večere čiste juhe ili neke guste juhe, koje po svom sastavu nisu previše zasitne. Kako se kod jela fine kuhinje pazi mnogo na vanjski izgled, to isto mora se učiniti i kod juha.

Servira li se bouillon u šalicama, onda se obično stavlja manji pridodatak, ako se servira u tanjurima, onda se od pridodataka obične kuhinje mogu u juhu staviti obični tanki rezanci, ili rezanci od palačinke, žličnjaci od krupice, jetre, možđana, macesa ili okrugljice od mrvica. Ovi se pridodaci mogu servirati i kod fine kuhinje zato, jer su laki i nisu zasitni.

Od mesnih jela serviraju se pirjana mesa, pečenke, divljač i ribe, koje se mogu na razne načine prirediti, samo treba paziti, da su ukusno postavljene na zdjelu i ukrašene, kako bi odgovarale svečanoj gozbi. Od umaka se rijetko koja priređuje po receptu obične kuhinje, jer jela fine kuhinje zahtijevaju pikantne umake, a ne zasitne i hranjive.

Od pridodataka k mesu mogu se servirati makaroni, špageti, rezanci, krumpir na razne načine priređen, pirjana riža, rizi-bizi, kroketi od riže, okruglice od zemičke, pirjano povrće, razne salate i kompoti. Od običnih međujela mogu se servirati makaroni s mesom, riža s vrganjima, francuski krumpir, punjena paprika, palačinke sa špinatom ili šunkom, polpeti i rizoto.

Od slatkih jela mogli bi doći na svečani stol žličnjaci od snijega, kolači od biskvita, kolači s praškom za dizanje, kolači od lisnatog ili prhkog tijesta, kao što je naduvak, pinca, orehnjača, požunski roščići i pokladnice.

Prema tome vidimo, da je potrebno najprije naučiti kuhati sva jela obične kuhinje, jer se i ona za gosta i kod svečanih gozbi mogu servirati, a potrebno je i zato, jer se samo onda mogu jela fine kuhinje lako naučiti priređivati.

Neka jela fine kuhinje nisu po svom načinu priređivanja komplicirana, ni ne obiluju luksusnim namirnicama, no zbog lake probavljivosti i nezasitnosti ne pripadaju u običnu kuhinju, jer ne mogu poslužiti za dnevnu prehranu radnog naroda. To su razni nabujci, varenci i kreme.

Predjušna jela sastavljena su od skupocjenih namirnica, ali ne moraju biti komplicirana po načinu priredbe, samo treba spretnosti i ukusa, da se što ljepše izvedu. Neka su jela komplicirana po načinu priredbe, a nisu sastavljena od skupocjenih namirnica, no radi velikog gubitka vremena s priredbom ne spadaju također u običnu kuhinju. Predjušna jela su obično hladna, a pojušna topla. Posebna vrsta pojušnih jela jesu razni ragouti, a posebna vrst ragouta su tzv. »salpiconi«, koji se serviraju u školjkama ili malim zdjelicama, a mogu biti hladni i topli. Ako nisu sastavljeni od skupocjenih namirnica, mogu se prirediti i u običnoj kuhinji, jer ne iziskuju mnogo vremena za priredbu, a mogu se prirediti i od raznih ostataka.

U finu kuhinju spadaju i razne pikantne zakuske, koje se priređuju za buffet ili se serviraju, kad se pozove na čaj. Uz čaj se također servira razno čajno pecivo.

Slana jela, koja spadaju samo u finu kuhinju, nazivaju se sladokusna jela, a slatka jela, koja se priređuju za izvanredne ili svečane zgode, zovu se poslastice.

Od slatkih jela odnosno poslastica mnogo se priređuju za svečane zgode razne torte, kreme, bombe, parfaiti, sladoledi, suhi kolači, sitni čajni kolačići i razne manje poslastice (mignoni, konfekti i t. d.).

Za svečane zgode priređuju se i razna pića (topla i hladna), pa bowle i cocktaili, od kojih navodim također nekoliko recepata, no domaćica može prema ovim uzorcima kombinirati i razne nove recepte, koji njezinom okusu odgovaraju.

Mnoga sladokusna jela i poslastice mogu se primijeniti i u dnevnoj prehrani kod slabog i bolesnog čovječjeg organizma, pa je zato potrebno, da se domaćica bez obzira na goste i svečane gozbe uputi u priređivanje finih jela, kao što su razni nabujci, varenci, kreme, aspiki i razna pića. I u tom slučaju važno je, da ih znade i lijepo postaviti na zdjelu i ukrasiti, kako bi se kod bolesnika mogao probuditi prohtjev za jelom, jer je to u bolesničkoj ishrani od vrlo velike važnosti.

TEHNIČKI IZRAZI KOD PRIREĐIVANJA JELA

Prije nego se počne s izrađivanjem pojedinih vrsta jela fine kuhinje prema raznim receptima, treba upoznati tehničke postupke i kuharske procese, kao i tehničke izraze, koji se za njih upotrebljavaju kod priredbe. Uobičajeno je, da se u kuharskoj struci upotrebljavaju tehnički izrazi na francuskom jeziku, pa ću najvažnije od njih spomenuti i objasniti.

1. assaisonner — neko jelo začiniti raznim mirodijama
2. bain-marie — kuhati u pari ili zadržati toplo u vrućoj kupelji
3. beurer — maslacem namazati komade kruha, pergamenta ili slično
4. barder — obložiti komade mesa ili peradi širokim i tankim ploškama slanine i zavezati
5. blanchir — zeleno povrće staviti u kipuću vodu, naglo zakuhati i onda hladnom vodom isprati (»blanširati«)
6. braiser — pirjati ili uz malo dolijevanje pokriveno u pari kuhati
7. chemiser — oblik presvući aspikom ili želeom
8. ciseler — urezati ribu
9. clarifier — čistiti mutnu tekućinu (juhu, aspik, drhtalice)
10. colorer — bojadisati
11. concasser — razrezati
12. décorer — ukrasiti
13. dégraisser — ukloniti mast s tekućine ili s mesa
14. démouler — izvaditi iz oblika (»štircati«)
15. désosser — odijeliti kosti od mesa
16. dresser — pripraviti pile za pečenje (»dresirati«)
17. égoutter — ocijediti vodu
18. emincer — rezati povrće ili meso u tanke ploške
19. étouffer — pirjati u pari
20. farcir — nadjenuti teletinu ili pile
21. ficeler — zavezati pržolice
22. frapper — staviti u led i sol jela i pića
23. fumer — sušiti
24. garnir — obložiti pridodacima (»garnirati«)
25. glacer — presvući glazurom (»glazirati«)
26. gratiner — gotovo jelo staviti u vruću pećnicu, da zažuti (»gratinirati«)
27. griler — peći na roštilju
28. larder — nabadati meso slaninom
29. lier — u juhu i umaku staviti žumance i vrhnje (»ležirati«)
30. mariner — staviti ribu u marinadu

31. masquer — preliti meso umakom
32. mêler — izmiješati
33. mijôter — posve polagano kuhati, da se ne zamuti
34. paner — uvaljati u jaje, brašno i mrvice (»panirati«)
35. parfumer — začiniti mirišljivim pridodatkom
36. passer — protisnuti kroz sito povrće, voće, umake i slično
37. piler — tući ili samljeti
38. pocher — kuhati jaje bez lupine u octenoj vodi ili ribu lagano kuhati (»poširati«)
39. poeler — polirati meso, da dobije sjaj
40. préparer — preraditi neku namirnicu u jelo
41. rechauffer — prigrijati jelo
42. reduire — ukuhati tekućinu do stanovite gustoće
43. sauter — naglo peći komade mesa
44. saucer — preliti umakom
45. tablier — miješati do potrebne gustoće (»tablirati fondant«)
46. trancher — izrezati meso u lijepe komade (»tranširati«).

Osim ovih tehničkih izraza, koji se upotrebljavaju u kuharskoj struci za neke tehničke postupke i kuharske procese, treba naučiti i način, kako se koji postupak mora propisno izvesti. Ovo nije opisano u receptu, već se to mora vidjeti, a neke naučiti i vježbati. Na pr. recept za pojedino mesno jelo u aspiku ne opisuje točno priredbu aspika, pa se to mora prije naučiti, nego se želi neki recept s aspikom izraditi. Isto tako, ako je u nekom receptu potrebna fondant-smjesa ili »Windmasse«, mora se najprije naučiti postupak njihova priređivanja, da se recept može ispravno izraditi.

ASPIK I MAJONEZ

Kod svakog svečanog jestvenika potreban je za priredbu sladokusnih jela i zakusaka aspik, kojim se hladna predjušna jela i zakuske ukrašuju, ili se u njega ulaže meso, ribe, jetra ili slično.

Osim toga često se upotrebljava aspik-majonez, pa želim priredbu tih napose objasniti, kako bi izrađivanje pojedinih jela s aspikom i majonezom bilo domaćici olakšano.

Domaćica mora znati, da ima aspika i majoneza više vrsta, da se može prirediti na više načina, pa kad to sve prouči, onda će joj svaki recept sladokusnih jela, u kojima ima majoneza ili je potreban aspik, biti razumljiviji i znat će ga propisno izraditi.

ASPIK

Domaćica, koja je naučila praviti hladetinu, kako je to opisano u prvom dijelu knjige na str. 245., znat će, kako izgleda i kako se

pravi aspik, jer aspik nije ništa drugo nego žuličavi dio hladetine, koji se za jela fine kuhinje čisti, da bude bistar i proziran, kako bi uložene namirnice došle više do izražaja. Ako za aspik ne bi domaćica imala drugi recept, nego onaj od hladetine, onda bi skuhala hladetinu, meso i kožice bi izvadila, juhu procijedila i pustila ohladiti, da se na površini digne mast. Sada bi, kako se stručno veli, »degresirala«, t. j. skrutnutu bi mast žlicom obrala, ostatak naglo isprala vrućom vodom i stavila žuličavu smjesu na štednjak, da se otopi. Onda bi utukla šibom u otopinu 2—3 bjelanca (na 1 litru aspika), koja se izmiješaju s malo vode i sokom od limuna. Šibom se tuče tako dugo, dok tekućina zavrije. Sada se tekućina pokrije, ostavi na kraju štednjaka, ili se stavi u otvorenu pećnicu, da se bistri, t. j. da se bjelance zgruša, a tekućina očisti. Nakon pol sata uzme se krpa od grubog platna, zaveže za noge preokrenutog stolca, koji se stavi u blizinu pećnice. Zatim se postavi ispod krpe zdjela, a tekućina se ulijeva preko krpe, kroz koju curi u podmetnutu zdjelu. Ako nije tekućina dosta bistra, procijedi se još jednom kroz istu krpu u drugu zdjelu, i to se može ponoviti, dok ne postane posve bistra. Kad se tekućina ohladi, postane žuličava, t. j. nastane aspik. Hladni aspik mora biti čvrst, da ga se može rezati, mora drhtati, a u ustima se mora lako topiti. Po boji mora biti kao bijelo vino, a po okusu kiselkast. Ako se aspik treba za svečanu gozbu, onda se mora napraviti nekoliko dana prije, pa se do upotrebe ulije u staklenke, zaveže pergament-papirom i stavi na hladno mjesto. Za nekoja jela upotrebljava se tamni aspik, koji se dobije, ako se u tekući aspik stavi malo mesnog ekstrakta, ili se prepečeno povrće i luk stavi u tekućinu prije kuhanja aspika. Želi li se žuti aspik, doda se šećerne boje, a želi li se ružičasti, onda se ulije malo soka od cikle. Za crveni aspik, koji se upotrebljava samo za ukras, stavi se crvene želatine. Da aspik dobije pikantan okus, doda se mjesto običnog octa bertram-ocat i bijelo vino pol sata prije nego je kuhan. Ako treba neka jela staviti u aspik, a osim toga i ukrasiti »hladne plate«, onda je potrebno prirediti veću količinu aspika.

U tom slučaju priređuje se aspik ovako, a potrebne su ove namirnice:

4 noge od svinje	10 dkg luka	$^1/_2$ l vina
4 noge od teleta	20 dkg mrkvice	$1^1/_2$ dl bertram-octa
$^1/_2$ kg kožica	10 dkg peršina	3 limuna
$^1/_2$ kg govedine	5 dkg celera	6 bjelanaca
6 l vode	15 zrna papra	$^1/_2$ l vode
	3 lovorova lista	

Meso se opere, očisti i stavi u hladnu vodu polako kuhati. Nakon tri sata doda se očišćeno i izrezano zelenje i ostalo, pa se, kako se stručno kaže, »mižotira«, t j. polagano kuha još tri sata, da se ne zamuti. Nakon toga vremena doda se vino ili 2 dl vinskog octa, bertram-octa i »mižotira« se još 1 sat. Sada se tekućina procijedi u široku posudu i pusti hladiti. Zatim se »degresira«, t. j. ukloni mast. Onda se stavi opet u lonac i na štednjak, da se polagano ugrije i čisti. U tu svrhu stave se u kotlić bjelanci, malo zapjene, izmiješaju se sokom od limuna i vodom i utuku u tekućinu, te

se tuče i miješa dok tekućina zavrije. Sada se pokrije i stavi na kraj štednjaka, da se očisti. Nakon pol sata procijedi se i stavi u staklenke do upotrebe. Od ove količine dobije se 3 l aspika.

Ulaganje u aspik. — Gotovo mesno jelo, koje se želi uložiti u aspik, mora biti posve hladno, a aspik otopljen i mlačan. Aspik se otopi tako, da se staklenka s aspikom stavi u lonac tople vode. Za ulaganje mesnih jela potreban je limeni oblik, koji se poplahne u ledenoj vodi, ocijedi i stavi među tucani led. U led ne smije se staviti sol, jer aspik postane mutan. U oblik se nalije aspik gotovo do ruba oblika. Međutim se priredė namirnice za ukras, t. j. izrežu se u željene oblike prema uzorku i izreže se mesno jelo. Kad se aspik na stijenkama oblika stisnuo 1—2 mm, onda se tekući aspik izlije iz oblika, a na dno ulažu se komadići namirnica pomoću male štipaljke (pincete) tako, da se svaki komadić prije ulaganja umoči u tekući aspik. Kad je uzorak, koji smo zamislili, potpuno složen i učvršćen, prelije se oprezno tankom naslagom tekućeg aspika (½ cm) i stavi na hladno, da postane žuličav. Sada se u aspik ulaže na komade izrezano mesno jelo, no tako, da je od rubova oblika dva cm udaljeno. Na ovo ukusno složeno mesno jelo prelije se aspik u tolikoj količini, da je mesno jelo posve pokriveno aspikom. Ako je oblik dublji, onda treba mesno jelo uložiti u dva reda, no tako, da ostavimo da se prvi uloženi red aspika čvrsto stisne, a onda se tek ulaže drugi dio i oblik do vrha napuni aspikom.

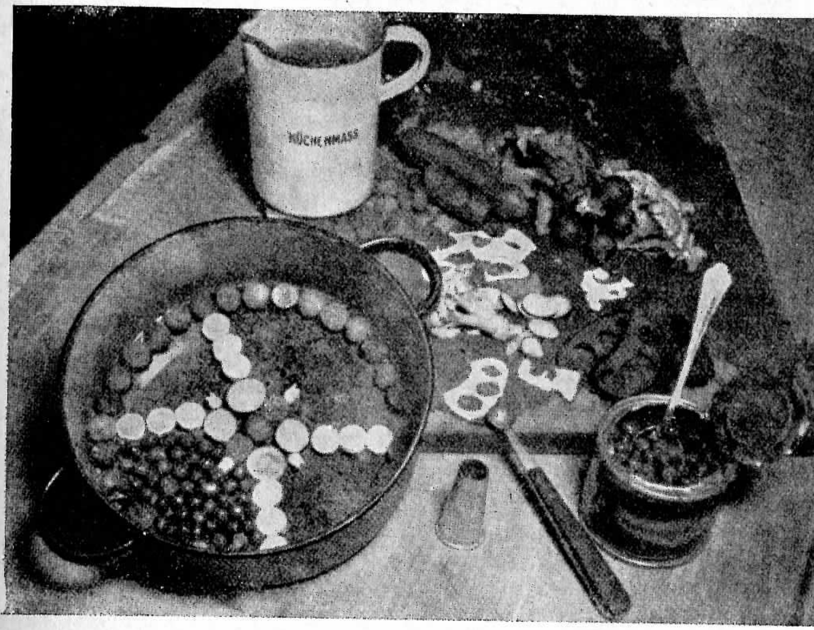
Nakon nekoliko sati ovo je jelo gotovo, te ga možemo iz oblika izvaditi, što činimo na taj način, da aspik od rubova malo odlijepimo, a oblik na čas stavimo u toplu vodu. Iza toga poklopimo oblik zdjelom, na kojoj želimo ovo jelo servirati, naglo okrenemo, pa aspik polagano ispadne iz oblika.

Ovo mesno jelo može se još uokolo ukrasiti raznim salatama, kosanim aspikom, lososom, kavijarom i t. d.

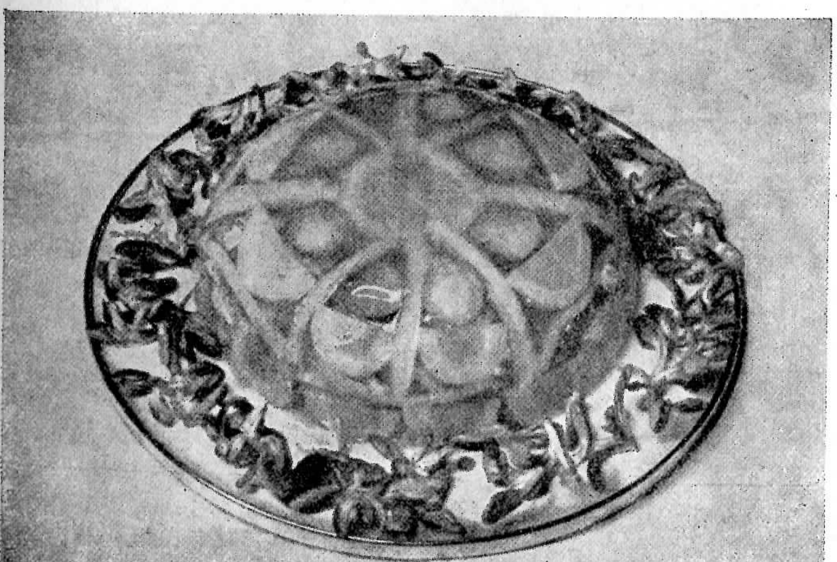
Prema tome, kakvo se mesno jelo ulaže u aspik, dobije dotično jelo ime. U aspik se može uložiti pečena pisana pečenka, kuhani suhi jezik, kuhano suho meso, šunka, pečena ili kuhana svinjetina, pečena teletina, pečena hladna perad, pečena divljač, pečena guščja jetra, te razne paštete i mesne kreme, pa su onda ova mesna jela u aspiku poznata pod ovim imenima: pisana pečenka u aspiku, kuhani jezik u aspiku, pečeno pile ili pura u aspiku, pašteta u aspiku, riba u aspiku i t. d.

Krepki aspik. — Kako se aspik prepisuje u bolesničkoj hrani, to se u tu svrhu priređuje krepki aspik, koji se kuha na isti način, kao i mesni aspik, samo se za kuhanje uzmu ove namirnice:

1 kokoš	3 l vode
60 dkg govedine	1 l vina
4 teleće noge	¼ l bertram-octa
14 dkg jetre	malo soli



Ulaganje u aspik



Povrće i meso u aspiku s poljskom salatom

Ove se namirnice kuhaju 4 sata, onda se doda vino i ocat i opet se kuha 1 sat. Kad je kuhano, procijedi se i pusti stajati. Drugi dan se »degresira«, čisti, procijedi kroz krpu i spremi u staklenku.

Aspik od riba. — Kad se žele staviti u aspik ribe, onda se napravi aspik od ribe. Za ovaj se aspik najprije kuha zelenje kao i za obični aspik, no samo u toliko vode, da je zelenje vodom dobro pokriveno. Kad je zelenje mekano kuhano, prelije se sve u posudu, u kojoj će se riba kuhati i nalije se hladne vode, vina i octa prema potrebi. U ovu hladnu tekućinu stavi se riba (velika) kuhati. Računa se, da je na svaki kilogram težine potrebno 15 minuta kuhati. Ovaj aspik gotovo je bezbojan, pa se može bojadisati šafranom. Dalje se postupa, kao što je opisano kod ulaganja u aspik.

Ribe se mogu uložiti i u aspik-majonez. Taj se dobije tako, da se izmiješaju jednake količine aspika i majoneza. Aspik-majonez može se upotrebiti i za garniranje, pa se za tu svrhu ulije u male oblike. Kad se stisne, izvadi se iz oblika i garnira njime riba. U aspik ulažu se obično smuđ, pastrve, šaran i kečige.

Aspik iz nadomjestka. — Osim ovih aspika može se prirediti i aspik iz nadomjestka, koji se najviše upotrebljava za ukras hladnih zakusaka, jer je brzo gotov. Žuličavost se postiže pomoću želatine i agar-agara. Za priređivanje ovog aspika uzima se čisti bouillon ili se bouillon napravi od nadomjestka, t. j. od maggi-kocaka ili mesnog ekstrakta ili od amerikanskog praška za bouillon. Ako se pravi od maggi-kocaka ili ekstrakta, onda se u 1 l vode doda dvije žlice mesnog ekstrakta ili 4 kocke maggija, pusti zakuhati i odmah makne s vatre. Na 1 l tekućine uzme se 15 listova želatine, koja se dobro opere, moči u hladnoj vodi 1/2 sata, onda se voda odlije, želatina se s malo mlake vode otopi, te ulije u tekućinu. Zatim se doda 2 žlice vinskog octa ili soka od limuna, procijedi se kroz krpu i stavi na led, da se stisne. Ako se upotrebi agar-agar, onda se na 1 l tekućine uzme 7 g agar-agara. S malo vode se razmoči agar-agar, kuha 20 min. i onda izlije u tekućinu. Kad je želatina ili agar-agar u tekućini, onda se čisti pomoću bjelanca i procijedi.

Dakle kod priređivanja raznih mesnih jela u aspiku nisu potrebni recepti za svako pojedino jelo, već je potrebno znati:

1. mesno jelo tečno prirediti bilo kuhano ili pečeno;
2. prirediti tečan i bistar aspik;
3. točno poznavati postupak, koji je određen za ulaganje svih mesnih jela u aspik.

Ako se sve ovo dobro znade, onda ovisi samo o ukusu domaćice, kako će i u kojem obliku ovakvo jelo servirati, jer baš kod priredbe ovih jela može biti nebrojeno mnogo kombinacija. Ova vrsta jela servira se uz čaj, sastavni su dio hladnoga buffeta, kod večera su uvodna jela, a u jestveniku mogu biti predjušna jela. Među ova jela pripada i naša hladetina, koja se također može tako ukusno prirediti, da se može servirati i gostima kod svečanih zgoda.

MAJONEZ

Za pravljenje majoneza ima raznih načina, no kod svih je bitno, da se žumanci miješaju s uljem, pa kako je ulje glavna namirnica, to neki nazivaju majonez i umaka od ulja. Da ova umaka postane pikantna, doda se malo octa, limunova soka, bijelog papra, soli, senfa i posve malo šećera. Za priredbu majoneza najbolje je ulje od masline, koje je rafinirano. Važno je, da ulje nije prehladno, a i druge namirnice moraju biti temperirane. Visoka temperatura u kuhinji nije također povoljna za pravljenje majoneza. Za pravljenje majoneza uzima se bertram-ocat, koji daje posebnu aromu. Majonez se može zgrušati od prehladnog ulja, od previsoke temperature ili od prenaglog dodavanja ulja. Ako se zgruša od neispravnog miješanja i naglog dodavanja ulja ili previsoke temperature ,onda se malo zgrušanog majoneza stavi u drugu posudu i dodaje se kap po kap hladne vode i miješa tako dugo, dok se potroše dvije žlice vode. Onda se počne dodavati zgrušana majoneza i prema potrebi još malo hladne vode. Ako se zgruša od velike količine ulja, onda se uzmu u drugu zdjelu 1—2 žumanca (prema količini majoneza) i miješa s vrlo malom količinom ulja, dok postane gust i dodaje pomalo zgrušani majonez s par kapi vode, te polagano miješa. Majonez je pikantna umaka, no može se raznim pridodacima učiniti još pikantnijim, pa se prema vrsti pridodataka onda i naziva. Majonez je dakle temeljna umaka za druge hladne umake, koje su poznate pod imenom: tartar-umaka, umaka od jaja, od sardelica, španjolska umaka ili remouladen-umaka. Na jedno žumance računa se otprilike 1—1 1/2 dl ulja, što ovisi o veličini jajeta. Da se poveća količina, može se dodati malo vode ili juhe.

Posebna vrsta majoneza je majonez s maslacem. Na svako se žumance doda 1 dkg maslaca, a pravi se tako, da se najprije miješa maslac, pomalo dodaju žumanci, pa kad je pjenasto izmiješano, umješava se pomalo ulje, a onda se dodaju drugi pridodaci. Ovaj se majonez upotrebljava za pravljenje mješovitih salata. U gotovi majonez bez maslaca može se umiješati malo kiselog vrhnja, pa se ova umaka servira uz špargu i uz ribu. Na svako žumance doda se 1 žlica vrhnja.

Kuhani majonez. — Za kuhani majonez ne treba ulje polagano umješavati kao kod sirova majoneza, već se žumanci i ulje izmiješaju govedskom juhom ili bouillonom iz nadomjestka i tuku se šibom na vatri, dok tekućina zavrije. Onda se makne s vatre i tuče dalje, dok se ohladi. Ako se majonez predugo kuha ili se ne tuče dalje kad je zavrio, lako se zgruša. Zgrušani majonez može se popraviti dodavanjem hladne vode, kako je prije opisano. U ohlađeni majonez doda se senf, limunov sok i papar po okusu. Na 1 žumance računa se 1/2 dl ulja i 1/2 dl bouillona. Kuhani majonez može se prirediti i tako, da se 1 cijelo jaje izmiješa sa 5 žlica vode i žlicom bijeloga brašna tako, da se brašno najprije s vodom razmuti, a ovo s jajetom. Zatim se doda 1/2 dl bertram-octa i tuče na vatri dok zavrije. Kad se makne s vatre, tuče se dalje, dok se ohladi. U tu smjesu umiješa se ulje malo pomalo (2 dl), zatim se doda senfa, malo šećera i kiselog vrhnja.

KUHANJE ŠEĆERA

Za priređivanje poslastica i šećerne otopine za konzerviranje voća potrebno je znati, kako se mora šećer kuhati, da se u tu svrhu može upotrebiti.

Kuhanjem šećerne otopine dobijemo rjeđu ili gušću otopinu, koja se prema stupnju kuhanja upotrebljava u razne svrhe. Kuhanjem pročišćena šećerna otopina upotrebljava se za konzerviranje voća i pravljenje sladoleda. Kuhamo li šećer do više temperature (do 85° R) dobijemo šećer, koji je dobar za glaziranje medenjaka. Kuha li se do 94° R, dobijemo šećer, iz kojega možemo napraviti glazuru za glaziranje raznih torta i slatkiša. Kuha li se do 110° R, dobijemo šećer, koji je dobar za kandiranje voća, a kuha li se do 113° ili 116° R, dobijemo karamel, koji se upotrebljava za glazuru torta i pravljenje kolača. Ako se šećer kuha tako dugo, dok postane tamnosmeđ, dobijemo šećernu boju, koja nam služi za bojadisanje umaka, glazura, krema i kavinog ekstrakta.

Prema tome ima 5 stupnjeva kod kuhanja šećera, s kojima se treba dobro upoznati, jer bez toga teško bi bilo napraviti razne poslastice ili bombone. Kod kuhanja šećera važna je početna gustoća šećera, pa se mora znati, da se obično uzima na 1 kg šećera 1 l vode i da se prije kuhanja šećer u vodi otopi. Kod priredbe sladoleda osobito je važna gustoća šećerne otopine, pa je dobro, da se prije priredbe gustoća uvijek izmjeri.

Poznato je, da za mjerenje gustoće tekućina postoje areometri, a posebna vrsta areometara jesu oni, koji pokazuju sadržinu šećera i masti, kiselina i alkohola u nekoj otopini u procentima. Ovakvi areometri zovu se procentni areometri. Budući da specifična težina takve smjese ovisi o omjeru, u kojem su te tvari izmiješane s vodom, to su na ljestvici mjesto specifične težine označeni procenti. Uronimo li ovakve areometre u čistu vodu, urone uvijek do one točke na ljestvici, koja je označena sa 0, a čitava ljestvica je razdijeljena od 0—100. Za određivanje procenta alkohola u alkoholnom piću upotrebljavaju se areometri, koji se zovu alkoholometri, za mjerenje procenta šećera u otopini služe saharometri ili Beauméov areometar s ljestvicom od 0—40, jer se gustoća iznad 40° i ne može mjeriti, budući da je to najveća količina šećera, što može stanovita količina vode primiti. Areometre za mjerenje gustoće šećerne otopine zovu i šećernom vagom, koja se kod upotrebe mora uroniti na nekoliko sekunda u kuhani šećer, da se može očitati procent šećera, koji je u otopini sadržan.

Kuhani šećer, koji prema njegovoj gustoći želimo upotrebiti u razne svrhe, moramo najprije otopiti u vodi, a onda kod nagle vatre kuhati, dok ne postigne temperaturu od 92° R. Iznad ove temperature kuha se šećer na umjerenoj vatri. Šećer treba kuhati kod jake vatre zato, jer kod slabe vatre postaje žut i lako se skrućuje ili kandira.

Čim se šećer stavi na vatru, mora se u blizinu donijeti u posudi hladne vode i kist ili spužva, kojom se stijene posude moraju za vrijeme

kuhanja prati, da se šećer na stijenama ne kandira. Kod kuhanja šećera dobro je u blizini imati i tucanoga leda ili leđene vode, da se previsoka temperatura može naglo smanjiti prema potrebi. Kuhanjem se šećer u kotliću sve više diže, pa zato treba uzeti veći kotlić, kako sadržina ne bi zauzela više od trećine posude. Što je šećer manje čist, to se diže više u kotliću, pa je za kuhanje šećera najbolje uzeti šećer u glavama, koji zovu i rafinada. Zapazimo li, da se šećer digao tako visoko, da bi mogao prekipjeti, odmaknemo ga brzo od vatre i stavimo časak u ledenu vodu. Kad je šećer dobro zavrio, može se na čas skinuti s vatre, jer se nečistoće dignu na površinu, pa se lakše oberu, a osim toga preostali komadići šećera, koji se možda nisu otopili, brže se otope. Iza toga se šećer opet stavi na vatru i neprestano se peru stijene od posude hladnom vodom i obiru nečistoće šupljom žlicom. Kad je šećer pročišćen, kuha se dalje, a otopina postaje sve gušća.

Da se spriječi kristaliziranje, dodaje se u šećer, pošto je pročišćen, pomalo sirupa od krumpirova škroba ili glikoze (obično na 1 kg šećera 100 g glikoze), da se šećer ne kandira. Kuha li se šećer tako dugo, dok promijeni boju, t. j. dok postane svijetložut, onda ga zovemo karamel, a ako ga kuhamo još i dalje, postane tamnosmeđ, pa izmiješan s vodom čini šećernu boju. Ovo je uglavnom postupak kod kuhanja šećera. Kako kod toga razlikujemo 5 raznih stupnjeva, to valja paziti na postupak kod svakoga stupnja i na upotrebu dobivenoga šećera.

Učini li se to šest do osam puta, t. j. da se opere hladnom vodom, zakuha i očisti, dobije se pročišćeni šećer.

I. stupanj kuhanja (pročišćeni šećer — *Läuterzucker*). Pročišćeni šećer dobijemo, kad smo šećer kuhali do 1. stupnja, a tako se zove zato, jer se za vrijeme kuhanja čisti. Početna je gustoća važna (1 kg šećera i 1 l vode), pa se zato najprije šećer u vodi otopi. Postupa se tako, da se šećer otopi, kuha kod jake vatre, pere stijene i obire nečistoća. Obustavimo li kuhanje kod ovoga stupnja, dobijemo šećer, koji se upotrebljava za pravljenje limunade, sladoleda i konzerviranja voća. Ovako kuhani šećer imaju slastičari uvijek na zalihi, jer ga mnogo trebaju. Kod upotrebe ovoga šećera treba paziti samo na njegovu gustoću. Trebamo li šećer za sladoled, mora gustoća otopine biti po Beauméovoj vagi 18°. Ako bi pravili sladoled sa šećerom, koji ima 10° gustoće, bio bi sladoled pretvrd, ako bi pak uzeli šećer, koji ima 20° po Bauméovoj vagi, onda se ne bi htio smrznuti. Za konzerviranje dovoljna je gustoća šećerne otopine između 12° i 16° po Bauméovoj vagi. Gustoću šećera možemo mjeriti i kod nekuhane šećerne otopine.

Pročišćeni šećer je onaj, kojemu gustoća nije veća od 30° po šećernoj vagi, zato je potrebno šećer kuhati samo do 28°, jer kada se ohladi ili navuče malo vlage, postaje šećer gušći, pa se gustoća za 2° povisuje. Šećernu otopinu razrjeđujemo prema potrebi dodatkom vode ili ju učinimo gušćom dodatkom šećera, već prema tome, za što pročišćeni šećer trebamo.

II. stupanj kuhanja (dok se vuče šećerna nit — *bis zum Faden).* Kuha li se pročišćeni šećer dalje, iza kako je dosegao gustoću od 30°, postaje kuhanjem gušći i temperatura mu raste. Kad dosegne temperaturu od 85° R, a gustoću od 36° po šećernoj vagi, onda je šećer dosegao drugi stupanj kuhanja, jer ga između dva prsta možemo vući u nit, a upotrebiti ga možemo za glaziranje medenjaka ili drugih poslastica. Glazura treba da je topla, a i medenjake treba prije toga ugrijati. U šećer dobro je dodati malo vanilije. Glazuru stavljamo na medenjake pomoću kista. Za vrijeme kuhanja do ovoga stupnja treba stijene kotlića neprestano prati, a šećer treba kuhati kod jake vatre. Važno je, da se onaj čas, kad je šećerna otopina dosegla 36° gustoće, kotlić makne s vatre i stavi na led, da se daljnje dizanje temperature spriječi. Dodamo li ovom šećeru malo kakaoa, dobijemo smeđu glazuru, koju na isti način upotrebljavamo za poslastice.

III. stupanj kuhanja šećera (dok kapljica šećera »odleti« — *bis zum Flug).* Želi se šećer kuhati do ovoga stupnja, treba već kod drugoga stupnja pomalo dodavati glikoze (na 1 kg šećera 100 g glikoze). Glikoza se nikada ne stavlja najedamput, već se pomalo dodaje.

Za kuhanje šećera do ovoga stupnja potrebna je zavinuta žica pomoću koje iskušavamo, je li šećer kuhan do III. stupnja. To se kuša na taj način, da se žica umače češće u šećernu otopinu, pa kad se na žicu uhvate mjehurići u veličini graška, i kad u njih puhnemo, da odlete, onda je šećer dobar. Temperatura otopine je 94° R, a šećerna vaga pokazuje preko 40°, pa se gustoća i ne može više mjeriti šećernom vagom. Za vrijeme kuhanja treba šećer marljivo prati i kuhati kod jake vatre. Kad je šećerna otopina postigla III. stupanj kod kuhanja, onda se brzo makne s vatre, prelije u široku mokru porculansku zdjelu i ostavi na miru, dok se odozgo ne napravi korica, što obično traje 1 sat, a onda se od ovoga šećera pravi glazura, nazvana fondant-glazura i to na taj način, da se smjesa miješa, dok se ne ohladi.Ovo miješanje zove se tabliranje.

IV. stupanj kuhanja šećera (do slaboga loma — *bis zum Bruch).* Kad ne bi pravili od šećera kuhanoga do III. st. fondant-glazuru, već bi ga kuhali dalje, onda bismo ga morali kuhati kod slabije vatre i oprezno, jer se može lako dogoditi, da postane smeđ. Kad šećer dosegne temperaturu 108°—110° R, dosegli smo i IV. stupanj kuhanja i dobili šećer, koji se upotrebljava za kandiranje voća, što znači, da se voće svježe ili kuhano prelije tankom naslagom ovoga šećera, koji ima veliki sjaj. Ovaj stupanj kod kuhanja prepoznajemo, ako u šećer umočimo drvenu žlicu i naglo stavimo u hladnu vodu — šećer se lomi. Stavimo li komadić ohlađenog šećera u usta, lijepi se za zube.

V. stupanj kuhanja šećera (šećer kuhan do karamela). Ne skinemo li s vatre šećer, koji se lomi, već ga dalje kuhamo, dok postane žut, dobijemo karamel. Temperatura šećera treba da dosegne 113° R. To je posljednji stupanj, do kojega možemo šećer kuhati. Kad šećer dosegne temperaturu 113° R ili najviše 116° R, treba kotlić odmah staviti u ledenu vodu,

jer bi najmanje povišenje temperature učinilo, da bi šećer potamnio. Zato treba najveći oprez, iza kako je šećer dosegao temperaturu iznad 90° R. Dobar karamel mora biti lijepe svijetložute boje, a upotrebljava se za glaziranje i priredbu raznih kolača.

Kuhani šećer možemo na više načina upotrebiti, a za kuhanje je najbolji šećer u glavama ili rafinada. Kod šećera u glavama, bolji je široki dio od šiljka, što je razumljivo, jer su kod proizvodnje šećera čunjevi kod ulijevanja okrenuti prema dolje, pa nečistoće, koje su u šećeru zaostale, padnu u šiljak. Zato je šećer kod šiljka nešto tvrđi.

Kristalni šećer upotrebljava se mnogo za slađenje kolača i jela, a šećerni prah najviše služi za posipanje slatkiša, voća i priredbu šećerne pjene (sirove i kuhane). Šećer u kockama služi najviše za slađenje pića, a kako je nešto skuplji, ne upotrebljava se u kuhinji za priređivanje hrane. Sirovi šećer upotrebljava se za pravljenje kavinog ekstrakta.

Pjena od bjelanca i šećera *(Windmasse)*

Pjena od bjelanca može se prirediti na dva načina, pa prema tome može služiti kao smjesa za pravljenje suhih kolača i torte ili kao nadjev za kolače. Za smjesu, od koje želimo praviti suhe kolačiće, treba da budu svježi bjelanci, da se mogu istući u čvrsti snijeg. Na jedno bjelance uzme se 7 dkg šećera, a na 4 bjelanca 25 dkg šećera. Trećina šećera utuče se odmah u snijeg, a dvije trećine se pomalo u snijeg umiješaju.

Kad je smjesa gusta, stavi se u platnenu vrećicu s limenim uloškom, koji je na vrhu izrezan u zvjezdicu, pa se na namazanu tepsiju štrcaju male hrpice ili vjenčići prema tome, koji oblik želimo dati kolačićima. Izrađene kolačiće stavimo u dosta vruću pećnicu, da se kolačići dignu, a onda se u mlakoj pećnici do kraja posuše. Ako pećnica u početku nije dosta topla, pa se naknadno zagrijava, kad su kolačići već u pećnici, onda se kolačići raspucaju, jer se na površini najprije osuše, a onda se dižu. Ako se u pjenu doda malo kavinog ekstrakta, dobijemo svijetlosmeđe kolačiće. Ovi kolačići poznati su pod imenom »poljupci od šećera«.

Za priređivanje pjene od bjelanca nije dobar obični šećerni prah, jer kolačići postanu ljepljivi, pa je zato bolje, da se uzme šećer u glavama, koji sami izribamo u prah. Stavimo li previše šećera, postanu kolačići tvrdi kao sadra. Pjena od bjelanca može se tući i na pari, a osobito onda, ako je prerijetka.

Pjena od bjelanca i šećera za nadjev *(Schaummasse)*

Ova pjena priređuje se isto tako, samo se na 1 bjelance stavi malo manje šećera (5 dkg). Kad je pjena dobro izmiješana, kako je to prije rečeno, ne stavlja se u pećnicu, već se upotrebljava za nadjev u kolače od lisnatog tijesta i razne torte, a najviše se upotrebljava kod onih kolača, kod kojih se za nadjev uzme bilo koje voće.

I u ovu pjenu možemo dodati malo kavinog ekstrakta ili kakaoa, pa dobijemo svijetlosmeđi nadjev.

MARCIPAN, KROKANT I NOUGAT

Marcipan *(Marzipan)*

Marcipan je konfekt, koji je napravljen od badema i šećera, a proizvodi se mnogo u tvornicama, no može se na vrlo jednostavan način i kod kuće prirediti. Kažu ,da je tako nazvan po latinskom imenu Marci panis (kruh sv. Marka) i da potječe još iz srednjega vijeka. Marcipan-smjesa može se dugo vremena držati, a da se ne pokvari, pa ju zato u slastičarnama i tvornicama prave na veliko i prema potrebi od nje prave razne bombone i druge konfekte. Danas se iz marcipana najviše oblikuje povrće, voće i cvijeće koje može biti i umjetnički izrađeno. Za pravljenje raznih oblika i za ukras upotrebljava se fini kuhani marcipan. Mnogo se brže priredi nekuhani marcipan, od kojega se prave male kuglice, koje se umoče u umak-čokoladu ili uvaljaju u kosane pistacije, struganu čokoladu ili u zrnca od čokolade. Od marcipana se lako i brzo mogu napraviti razne gljivice, jer se u marcipan može umijesiti čokolada i bilo kakva boja.

Marcipan se može staviti i u datulje, pa se njime imitira koštica. Od marcipana se vrlo lako mogu izraditi mali »krumpiri«, koji ne trebaju biti posve od marcipana, već se biskvit-smjesa umota u tanko razvaljani marcipan, koji se namaže marmeladom. Izvana se marcipan namaže žumancem, umoči u ribanu čokoladu, a malim drvcem napravi se na površini »krumpira« nekoliko sitnih rupica.

Nekuhani marcipan

20 dkg badema
20 dkg šećera
bjelance

Bademi se ne kuhaju prije nego se olupe, već se radije u vodi moče tako dugo, dok im se kožica može skinuti. Svaki olupljeni badem mora se odmah staviti u čistu vodu, da ostane što bjelji. Kad su svi bademi olupljeni, osuše se dobro u krpi, stave u pećnicu malo posušiti, samelju i eventualno tuku u porculanskom mužaru. Sada se stave na dasku i izmiješaju sa šećerom uz pridodatak bjelanca ili malo ružine vode. Ako se ne da umijesiti doda se još malo ruma ili vode. Iz ovako priređenog marcipana prave se razni konfekti, kako je to već navedeno.

Kuhani marcipan

20 dkg badema
20 dkg šećera
1 dkg glikoze

Bademi se prirede, kako je to opisano kod nekuhanog marcipana. Kad su samljeveni, tuku se dobro u porculanskom mužaru, a onda se stave u mjedenom kotliću na vatru sa 10 dkg šećera i glikozom, te se kuhačom miješaju tako dugo, dok se smjesa više ne lijepi. Šećer mora biti prosijan. Ako napravimo veću količinu smjese, koju ne želimo odmah potrošiti, onda ovu smjesu (od ²/₃ badema i ¹/₃ šećera) umotamo u pergament-papir, koji smo ovlažili glicerinom i spremimo. Želimo li ga odmah upotrebiti, onda ga izmijesimo s preostalim šećerom (10 dkg) i mijesimo na daski, dok smjesa postane glatka. Sada se može razno bojadisati i upotrebiti za pravljenje nakita, voća, povrća, cvijeća ili slično.

Krokant ili grilage

Doda li se u karamel kosanih oguljenih badema (ili izrezanih badema) nastane krokant, od kojega se mogu praviti mali »svodići«, razni oblici pomoću limenih oblika, krokant-torte i ukrasi za torte i kolače. Na 50 dkg šećera uzme se 20 dkg badema. Bademi se očiste, izrežu ili košu i stave sušiti. Iz šećera se napravi karamel, pa se pomalo u njega dodaju bademi, koji moraju biti topli, da se karamel ne kandira. Najbolje je da su bademi dobro prženi. Kad se šećer počne topiti, može se dodati posve malo glikoze, a prije nego se stavi topiti, malo soka od limuna. Na 1 kg šećera računa se sok od 1 limuna, dakle na ovu količinu jednu trećinu soka od jednog limuna. Kad su bademi i karamel izmiješani doda se malo maslaca, istresu se na pouljenu dasku, raširi se valjkom, koji je također prije nauljen. Sada se vrućim nožem izrezuju komadići po volji, prave svodići ili bilo kakav oblik, koji nam za priredbu poslastica treba. Krokant se tuče u mužaru i stavlja se u razne kreme. Ako samljeveni krokant umiješamo u umak-čokoladu dobijamo »nougat« smjesu, koja se također upotrebljava za nadjev raznih kolača. Od krokanta mogu se napraviti i bomboni.

Nougat-smjesa *(Nougat)*

²/₃ krokanta
¹/₃ umak-čokolade

Za krokant-smjesu potrebno je ²/₃ šećera i ¹/₃ oguljenih, izrezanih i popprženih badema. Šećer se otopi i u nj se doda malo glikoze. Bolje je, da se šećer najedamput ne otopi, već da se malo šećera otopi i uvijek pomalo dodaje šećernog praha. Kad je šećer posve otopljen, dodaju se vrući bademi, brzo se miješa i smjesa stavi na pouljenu dasku. Na daski se raširi da se brže ohladi, a onda samelje u fini prah. Samljeveni krokant umiješa se u otopljenu umak-čokoladu. Kad se smjesa skrutne, reže se na komadiće ili se, dok je još mekanija, naprave oblici po volji.

Sladokusna jela

BOUILLON, CONSOMMÉ, POTAGE

Čiste juhe, koje su bistre, a nisu masne, zovu se u finoj kuhinji »bouillon«. »Bouillon« se može kuhati od govedine, od goveđih kosti, od kokoši, od zelenja i od ribljih kosti i glave. Ovaj posljednji naziva se court-bouillon, a upotrebljava se za priređivanje ribljih juha i umaka, koje se serviraju uz ribu.

Bouillon se priređuje kao sve čiste juhe. Ako se priređuje samo od zelenja, onda se mjesto mesa uzme žlica masti. Krepki bouillon je čista juha, koja se priređuje za bolesnike. Ona se kuha isto tako kao i ostale juhe, samo se u hladnu vodu pristavi kosano meso, pa stoga postane juha krepka. Ako se s malo mesa želi prirediti dobar bouillon, onda se najprije kuhaju kosti jedan sat, nakon toga stavi se meso i kuha jedan sat, a nakon toga doda se izrezano zelenje i opet kuha jedan sat. Da dobije bouillon lijepu žutu boju, izriba se jedna crvena mrkva i kuha u juhi. Kako bouillon mora biti bistar i nemastan, to se ne smiju upotrebiti teleće kosti, govedina ne smije biti masna, a kuhati se mora posve polagano. Ako bude bouillon ipak premastan, »degresira« se, a ako nije bistar, očisti se bjelancem tako, da se bjelance s malo vode zapjeni i utuče šibom u juhu dok zavrije. Zatim se pokrije i stavi na rub štednjaka ili u otvorenu pećnicu. Nakon $^1/_2$ sata procijedi se kroz krpu kao aspik.

Bouillon se može napraviti i od nadomjestka, pa je za nekoliko minuta gotov. U 1 l vode stave se dvije žlice ekstrakta ili 4 maggi-kocke, pusti se zakuhati i odmah makne s vatre. Bolji je nadomjestak amerikanski prašak za bouillon u malim paketićima, pomoću kojeg se također dobije za nekoliko časaka izvrstan bouillon, koji se mnogo ne razlikuje od pravoga. Takav nadomjestak postoji za govedsku i kokošju juhu, a priređuje se isto kao i onaj s maggijem.

Bouillon se najviše servira u šalicama, a računa se 1 l bouillona za 5 osoba. U bouillon se može staviti prije serviranja malo fino kosanog zelenog peršina ili vlasca. Servirati se može sa žumancem, poširanim jajetom na kocke izrezanim prženim kruhom, prženim graškom i s rizi-bizi.

»Consommé« je govedska ili kokošja juha, u koju su ukuhani razni pridodaci. Ako je ukuhano tijesto, zove se consommé aux pâtes, ako je ukuhana riža, consommé Caroline, ako su ukuhani žličnjaci od krupice, zovu ju consommé à la Bavaroise i t. d. Spominjem to zato, jer se kod vrlo svečanih zgoda jelovnici pišu francuskim jezikom. Consommé može se servirati gostima samo s pridodacima, koji ne spadaju u običnu kuhinju.

»Potage« su guste juhe od povrća, pa se od njih priređuje za goste juha od vrhnja ili od peršina, juha od špinata, juha od cvjetače, šparge, rajčice i juha od sitniša. Guste juhe moraju kuhati 20 minuta. Da budu pikantnije može se dodati u gotovu juhu (na 1 l) 2 dkg izmrvljene pjenice i pusti se zakuhati. Prije serviranja treba guste juhe »legirati«, što znači umiješati žumance i vrhnje. Kod »legiranja« treba paziti, da se nikada ne uzme cijelo jaje, već samo žumance i da se ono u šalici razmuti s malo juhe ili se razmuti vrhnjem, pa se zakutlja u juhu, koja ne smije kipjeti. Prije serviranja stavi se u »potage« 1 dkg maslaca na 1 l juhe, a u neke od ovih i malo fino kosanog peršina. Budući da se potage uvijek legira, to se mora napraviti tanji zafrig, nego za obične guste juhe, samo kod juhe od vrhnja nije to potrebno. U juhu od vrhnja može se kao pridodatak staviti prženi grašak, prženi uštipci ili »parmezan«. U juhu od cvjetače stave se cvjetići od cvjetače, u juhu od šparge glavice od šparge, a u juhu od špinata tučeno kiselo vrhnje, koje se kroz vrećicu štrca, a na vrhnje se stavi jedno sirovo žumance. U juhu od rajčice može se također staviti tučeno kiselo vrhnje, a gore mjesto žumanca pržene uštipke.

Ovo su samo primjeri, kako može domaćica servirati »potage«, pa prema ovim primjerima može i sama praviti razne kombinacije. Vrlo je ukusno, ako se juha od špinata ili od rajčice servira u šalicama, kao što se to vidi na slici.

U finoj kuhinji posebno su grupirane nacijonalne i specijalne juhe. Pod specijalitetima razumijeva se nešto osobitog i ne svakidašnjeg, pa fina kuhinja ubraja među specijalitete i neke juhe, koje su poznate pod imenom »potage riche«. Specijalne juhe poznate su i pod raznim imenima, a priređuju se najviše od riba i raka uz pridodatak riže, jaja, vrhnja, i raznih pikantnih pridodataka i mirodija.

Nacionalne juhe upisuju se u jelovnik na onom jeziku, u kojoj se zemlji priređuju kao nacionalno jelo. Poznate su talijanske nacionalne juhe Mille Fanti, Minestrone i Busega, engleske Moutton Broth i Chicken Broth, njemačka Geflügelkleinsuppe, i mađarska gulyas-juha. I mi imamo dobre narodne juhe, koje po svojoj tečnosti ne zaostaju za gore spomenutima, pa ih smijemo ubrojiti među jela fine kuhinje i servirati gostima kao dobre nacionalne juhe, a to su srijemska juha i kisela čorba.

1. Srijemska juha

1 kokoš	5 dkg brašna	2 žlice vinskog octa
$^1/_4$ kg luka	cijeli papar	zeleni peršin
5 dkg masti	2 žumanca	sol, crvena paprika
	3 žlice vrhnja	

Kokoš se očisti, tranšira i stavi u hladnu vodu kuhati. Vode se stavi toliko, da je meso prekriveno. U vodu se doda fino kosani luk, sol, papar i paprika. Napravi se zafrig i stavi u juhu, kad je meso gotovo mekano. Prije nego se stavi u jušnik, doda se ocat i prokuha. U jušniku se razmute žumanci i vrhnje, nalije juha i doda fino kosani zeleni peršin. Komadi od kokoši stave se u juhu.

Sitni radovi 1. sve prirediti, 2. očistiti, razrezati kokoš, 3. staviti kuhati, 4. kosati luk, 5 dodati luk, papar, sol, papriku, 6. kosati peršin, 7. napraviti zafrig, 8. staviti u juhu, 9. kuhati, dodati ocat, 10. razmutiti žumance, vrhnje, 11. doliti juhom, 12. dodati peršin, meso.

2. Kisela čorba

1 kokoš	češnjak
15 dkg luka	peršin
2 žlice vinskog octa	10 dkg maslaca
sol	2 žlice mrvica

Kokoš se tranšira i stavi kuhati. Vode se stavi toliko, da je meso pokriveno. U vodu se doda fino kosani luk i sol, te polagano kuha dok postane mekano. Prije nego je meso posve mekano, doda se ocat. Međutim se fino koše češnjak i peršin zajedno, a na maslacu se zažute mrvice. Meso se stavi u jušnik i prelije juhom, onda se doda češnjak s peršinom i maslac s mrvicama, te servira.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, tranširati pile, 3. kosati luk, 4. pristaviti pile kuhati, 5. dodati luk, sol, 6. dodati ocat, 7. kosati češnjak, peršin, 8. zažutiti mrvice, 9. staviti meso u jušnik, 10. preliti kipućom juhom, 11. dodati češnjak s peršinom, 12. dodati maslac s mrvicama.

PRIDODACI ZA BOUILLON

PLOŠKICE

1. Ploškice od krupice *(Griessschöberl)*

$1^1/_4$ l govedske juhe	3 žumanca
2 dl mlijeka	3 bjelanca (snijeg)
5 dkg maslaca	mast i brašno za oblik
9 dkg krupice	

U mlijeko se ukuha krupica i miješa. Doda se maslac i neprestano se miješa, dok masa sa žlice otpada i pusti se hladiti. Poslije se dodaju žumanci i snijeg. Smjesa se stavi u namazani i posipani oblik i kuha u pari 1 sat. Kad se ohladi, izreže se u ploškice.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, 3. prirediti oblik, 4. ukuhati krupicu, 5. dodati maslac, 6. ohladiti, 7. tući snijeg, 8. dodati žumance, 9. dodati snijeg, 10. kuhati, 11. ohladiti, izrezati.

2. Ploškice od brašna *(Mehlschöberl)*

$1^1/_4$ l čiste juhe	$^1/_2$ dl mlijeka
6 dkg maslaca	3 bjelanca (snijeg)
3 žumanca	zeleni peršin
8 dkg brašna,	sol

U dobro izmiješani maslac dodaju se žumanci, brašno, mlijeko, sol, kosani peršin i konačno snijeg od bjelanca. Daljnji postupak kao i kod ostalih ploškica.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prirediti oblik, 3. kosati peršin, 4. tući snijeg, 5. miješati maslac, žumance, 6. dodati peršin, brašno, mlijeko, 7. dodati snijeg, 8. kuhati, 9. ohladiti, rezati.

3. Ploškice od šunke *(Schinkenschöberl)*

$1^1/_4$ l govedske juhe	10 dkg kuhane šunke
5 dkg maslaca	3 bjelanca (snijeg)
3 zemičke	sol, papar
3 žumanca	mast i brašno za oblik
$^1/_4$ l mlijeka	

U dobro izmiješani maslac dodaju se žumanci, razmočene pasirane zemičke, fino kosana šunka, sol, papar i snijeg.

Smjesa se peče u namazanom i posipanom obliku. Reže se na ploškice i servira.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti zemičku, 3. prirediti oblik, 4. kosati šunku, 5. pasirati zemičku, 6. tući snijeg, 7. mješati maslac, žumance, 8. dodati šunku, zemičku, 9. dodati snijeg, 10. peći, 11. ohladiti, izrezati.

4. Ploškice od biskvita *(Biskuitschöberl)*

$1^1/_4$ l govedske juhe	8 dkg brašna
4 bjelanca (snijeg)	zeleni peršin
4 žumanca	sol

mast i brašno za mazanje tepsije.

U čvrsti snijeg utuku se žumanci, brašno, kosani zeleni peršin i sol, pa se ta smjesa stavi u namazani i posipani oblik i peče u pećnici. Kad je smjesa pečena, izreže se u ploškice i servira juhi ili se posljednji čas stavi u juhu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prirediti oblik, 3. kosati peršin, 4. tući snijeg, 5. dodati žumance, brašno, peršin, 6. peći, 7. ohladiti, izrezati.

5. Ploškice od možđana *(Hirnschöberl)*

$1^1/_4$ l govedske juhe	4 žumanca
5 dkg maslaca	2 zemičke
sol, papar	$^1/_2$ dkg luka
4 bjelanca (snijeg)	2 dkg pečurke
20 dkg možđana	zeleni peršin
2 dkg masti	3 dkg mrvica

Maslac, žumanci i razmočena pasirana zemička dobro se izmiješaju. Međutim se na masti isprži fino kosani luk i pofurene, dobro oprane kosane pečurke (ili svježe samo oprane i kosane) te očišćeni i kosani možđani. Na koncu se dodaju mrvice, fino kosani peršin i snijeg od dva bjelanca. Peku se i izrežu kao i ostale ploškice.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti zemičku, 3. prirediti oblik, 4. kosati luk, peršin, 5. očistiti pečurke, možđane, 6. pržiti luk i peršin, 7. pirjati možđane i pečurke, 8. pasirati zemičku, 9. tući snijeg, 10. miješati maslac i žumance, 11. dodati možđane i zemičku, 12. dodati snijeg, 13. peći, 14. ohladiti, izrezati.

6. Ploškice od jetre *(Leberschöberl)*

$1^1/_4$ l govedske juhe	1 dkg luka
6 dkg maslaca	zeleni peršin
3 žumanca	2 dkg masti
15 dkg jetre	3 bjelanca (snijeg)
sol, papar	mast i brašno za tepsiju
2 zemičke	

Dobro izmiješani maslac miješa se sa žumancima, ostruganom jetrom i razmočenom, pasiranom zemičkom. Na 1 dkg masti isprži se fino kosani luk i zeleni peršin, doda se u smjesu, soli se i papri te izmiješa snijegom.

Smjesa se ispeče u namazanom i posipanom obliku i hladna izreže u ploškice.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti zemičku, 3. prirediti oblik, 4. kosati luk, peršin, 5. pržiti luk, peršin, 6. strugati jetru, 7. tući snijeg, 8. miješati maslac, žumance, 9. dodati jetru, zemičku, luk, 10. dodati snijeg, 11. peći, 12. ohladiti, izrezati.

7. Kuhane ploškice od jaja *(Consommé — Eierdunstkoch)*

$1^1/_4$ l govedske juhe	1 cijelo jaje
$^1/_8$ l mlijeka ili govedske juhe	sol, zeleni peršin
4 žumanca	mast i brašno za oblik

Mlijeko, žumanci i cijelo jaje dobro se razmuti, doda se malo soli i fino kosanog zelenog peršina. Ta smjesa stavi se u namazani i posipani oblik, dobro se pokrije i kuha u pari 20 časaka. Istrese se na dasku, ohladi, reže na ploškice i onda stavi u juhu.

JUHA OD ŠPINATA
S JAJIMA

JUHA OD KISELICE
(Servirano u šalicama)

Radi promjene može se u tu smjesu dodati 4 dkg kosanog mesa od pileta ili teletine i jedna u mlijeku razmočena i dobro raskuhana zemička.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prirediti oblik, 3. kosati peršin, 4. razmutiti jaje, mlijeko, 5. dodati peršin, 6. kuhati, 7. ohladiti, izrezati.

8. Kuhane ploškice od možđana *(Hirndunstkoch)*

$1^1/_4$ l govedske juhe	3 zemičke
1 dkg masti	$^1/_8$ l mlijeka
1 dkg luka	2 dkg masti
zeleni peršin	3 bjelanca (snijeg)
sol, papar	3 žumanca
15 dkg možđana	mast i brašno za oblik

Fino kosani luk i peršin isprže se na masti, k tomu se doda fino kosani mozak i malo se peče. Međutim se u mlijeko umočena zemička dobro istisne i pasira, zatim izmiješa s mašću i žumancima. U tu smjesu dodaju se pečeni možđani, soli se i papri, doda snijeg i stavi u namazani i posipani oblik. Ovaj oblik stavi se u tepsiju, u kojoj vrije voda i pusti se kuhati $^3/_4$ sata.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti zemičku, 3. prirediti oblik, 4. kosati luk, peršin, 5. očistiti možđane, kosati, 6. pržiti luk, peršin, 7. pirjati možđane, 8. pasirati zemičku, 9. tući snijeg, 10. miješati mast, žumance, 11. dodati možđane, zemičku, 12. dodati snijeg, 13. kuhati, 14. ohladiti, izrezati.

9. Kuhane ploškice od jetre *(Leberdunstkoch)*

$1^1/_4$ l govedske juhe	3 dkg slanine
5 dkg maslaca	1 dkg luka
2 zemičke	zeleni peršin
10 dkg jetre	3 bjelanca (snijeg)
sol, papar	mast i brašno za oblik
3 žumanca	

Slaninu izrežemo na sitne komadiće i na njoj ispržimo luk i zeleni peršin. Međutim miješamo maslac sa žumancima, dodamo **razmočenu pasiranu** zemičku, ostruganu jetru, isprženu slaninu i snijeg. Smjesa se soli i papri, stavi u namazani i posipani oblik, te kuha $^3/_4$ sata u pari.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti zemičku, 3. prirediti oblik, 4. kosati luk, peršin, 5. izrezati slaninu, 6. pržiti slaninu, luk, peršin, 7. strugati jetru, 8. pasirati zemičku, 9. tući snijeg, 10. miješati mast, žumance, 11. dodati jetru, slaninu, zemičku, 12. dodati snijeg, 13. kuhati, 14. ohladiti, izrezati.

SAVIJAČE

1. Savijača od mesa *(Fleischstrudel)*

1¼ l govedske juhe	1 jaje, sol, papar
30 dkg mesa	15 dkg brašna
3 dkg masti	1 žlica ulja, voda
2 dkg luka, malo peršina	2 dkg masti za savijaču i tepsiju

Napravi se tijesto za savijaču i pusti da počine. Međutim se svježa govedina ili teletina (može biti kuhana govedina ili razni ostaci mesa) fino koše i stavi na mast, na kojoj se ispržio kosani luk. Soli se i papri i doda jedno jaje.

Tijesto se razvuče, poškropi mašću i namaže nadjevom do polovice; savije se i peče u namazanoj tepsiji. Razreže se na kose komadiće i servira juhi.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. mijesiti, 4. počivati, 5. kosati luk, 6. pržiti luk, 7. kosati meso, 8. pirjati meso, 9. dodati jaje, 10. razvući tijesto, 11. poškropiti mašću, 12. nadjenuti, saviti, 13. peći, 14. izrezati.

2. Savijača od plućica *(Lungenstrudel)*

1¼ l govedske juhe	1 žlica ulja
30 dkg plućica	2 dkg masti
2 dkg luka	2 dkg luka
lovorov list	1 jaje
2 zrna papra	2 dkg masti za savijaču i tepsiju
15 dkg brašna	

Plućica se u slanoj vodi kuhaju s lukom, lovorovim listom i paprom. Kad su mekana, košu se i stave na mast, na kojoj se ispržio fino kosani luk. Doda se 1 jaje, soli se i papri. Dalje se postupa kao i kod savijače od mesa.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati plućica, 3. prosijati brašno, 4. mijesiti, 5 počivati, 6. kosati luk, 7. pržiti luk, 8. kosati plućica, 9. pirjati plućica, 10. dodati jaje, 11. razvući, posušiti, 12. nadjenuti, saviti, 13. peći, 14. izrezati.

RAZNI PRIDODACI

1. Rulada od palačinka *(Fleischrollen, roulade)*

Tijesto za palačinke:

1 jaje	sol
2 dl mlijeka	3 dkg masti
10 dkg brašna	

Nadjev:

2 dkg masti	25 dkg pečene teletine
1 dkg luka	1 žumance
zeleni peršin	1 žlica kiselog vrhnja

Najprije se ispeku palačinke i slože se jedna uz drugu tako, da sačinjavaju četvorinu. Da skupa drže, namažu se rubovi bjelancem. Međutim se napravi nadjev: na masti se isprži fino kosani luk i zeleni peršin, doda se kosana pečena teletina, pol jajeta i vrhnje. Soli se i papri, pa se tim nadjevom namažu palačinke i saviju. Ubrus se namaže mašću, unutra se stavi savijača i kuha u slanoj vodi. Kad se ohladi, izreže se u ploške i stavi u juhu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. napraviti lijevano tijesto, 3. ugrijati mast, 4. peći palačinke, 5. kosati luk, peršin, 6. kosati meso, 7. pržiti luk, meso, 8. dodati jaje, vrhnje, 9. nadjenuti, saviti, 10. zamotati u ubrus, 11. zavreti vodu, 12. kuhati, 13. ohladiti, 14. izrezati.

2. Riža od jetre *(Leberreis)*

1¼ l govedske juhe	2 dkg luka
15 dkg jetre	zeleni peršin
5 dkg masti	2 zemičke
1 jaje	6 dkg mrvica
½ dkg masti	sol, papar

Jetra se ostruže i umiješa u dobro izmiješanu mast, u koju se doda jaje, na masti isprženi fino kosani luk i zeleni peršin, te razmočena, pasirana zemička, sol, papar i mrvice. Ta smjesa protiskuje se kroz ribež u vrelu juhu, pusti se prokuhati i dolije preostalom juhom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. strugati jetru, 3. namočiti zemičku, 4. kosati luk, peršin, 5. pržiti luk, peršin, 6. pasirati zemičku, 7. miješati mast, 8. dodati jaje, luk, peršin, 9. dodati jetru, zemičku, mrvice, 10. zavreti juhu, 11. ukuhati.

3. Punjeni jastučići *(Schlickkrapfen)*

1¼ l govedske juhe	1 jaje, voda
15 dkg brašna	sol

Nadjev:

3 dkg masti	20 dkg mesa
2 dkg luka	1 jaje
zeleni peršin	sol, papar

Napravi se tijesto za rezance od brašna, jaja i vode, razvalja se i izreže u četvorine. Na sredinu četvorine stavi se nadjev, okrajci se namažu jajetom, tijesto se preklopi i okrajci zalijepe. Tijesto se izrezuje kotačićem.

Nadjev: na masti se isprži luk i zeleni peršin, doda se kosano meso, sol, papar i jaje. Jastučići se kuhaju 15 minuta u juhi ili slanoj vodi.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. umiješati tijesto, 4. izvaljati, 5. prosušiti, 6. kosati luk, peršin, 7. kosati meso, 8. pržiti luk, meso, 9. dodati jaje, 10. nadjenuti tijesto, 11. izrezati i slijepiti, 12. zavreti juhu, 13. ukuhati.

4. Prženi uštipci *(Brandteigkrapferln)*

1¼ l govedske juhe	1 jaje
1/10 l mlijeka	sol
2 dkg maslaca	20 dkg masti
6 dkg brašna	

U vrelo mlijeko doda se maslac i sol i ukuha brašno, te se miješa na vatri tako dugo, dok od žlice otpada. Kad se ohladi, doda se jaje, tijesto se istuče i naprave se okrugljice, koje se prže u vrućoj masti. Ocijede se na bugačici i serviraju na posebnom tanjuru.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, maslac, 3. ukuhati brašno, miješati, 4. ohladiti, 5. utući jaje, 6. praviti okrugljice, 7. ugrijati mast, 8. peći, 9. ocijediti.

5. Prženi žličnjaci od krumpira *(Gebackene Kartoffelnockerln)*

1¼ l govedske juhe	1 jaje
12 dkg pasiranog krumpira (20 dkg sirovog)	3 dkg brašna
3 dkg masti	sol
	15 dkg masti

Dobro izmiješana mast pomiješa se s jajetom, kuhanim pasiranim krumpirom, brašnom i soli. Od ove smjese prave se posve mali žličnjaci, koji se prže na masti i serviraju na posebnom tanjuru.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati krumpir, 3. oguliti, pasirati, 4. miješati mast, 5. dodati jaje, 6. dodati krumpir, brašno, 7. ugrijati mast, 8. pržiti žličnjake, 9. ocijediti.

6. Okrugljice od šunke *(Schinkenknödel)*

20 dkg šunke	6 dkg mrvica
1 jaje	zeleni peršin
5 dkg maslaca	sol, papar

Šunka se fino koše. Maslac se miješa s jajetom, dok ne postane pjenasto, onda se doda šunka i mrvice, kosani peršin, sol i papar. Sve se dobro izmiješa te prave okrugljice, koje se stave u juhu i ostave da nabubre. Ne smiju kuhati.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati šunku, 3. kosati peršin, 4. miješati maslac, jaje, 5. dodati šunku, mrvice, 6. dodati peršin, papar, 7. izmiješati, 8. praviti okrugljice.

7. Haché od šunke *(Schinken-Haché)*

15 dkg šunke	zeleni peršin
1 žumance	

Šunka se fino koše. Žumance se razmuti i ukuha u juhu. U juhu se doda šunka i dosta fino kosanog zelenog peršina.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati šunku, 3. kosati peršin, 4. ukuhati žumance, 5. dodati šunku, peršin.

8. Parmezana

4 ploške bijelog kruha	2 dkg parmezana
4 jajeta	kosani vlasac

Ploške bijelog kruha se poprže. Parmezan se izriba, a vlasac koše. Jaja se ispeku na oko. Na svaki tanjur stavi se ploška kruha, a na kruh pečeno jaje. Posipa se parmezanom i vlascem. Na ovu plošku nalije se bouillon iz šalice.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. popržiti kruh, 3. ribati parmezan, 4. kosati vlasac, 5. peći jaje, 6. složiti parmezanu, 7. preliti bouillonom.

PIKANTNE UMAKE

I u finoj kuhinji prave se tople i hladne umake kao pridodatak mesnim jelima. One su mnogo pikantnije od onih obične kuhinje, koje su ponajviše dodatak kuhanom mesu.

Tople umake fine kuhinje serviraju se uz pečena ili pirjana mesa, pa prema tome, kakvom se mesu dodaju, mogu biti svijetle i tamne. Telećem mesu i mesu od peradi i ribama dodaju se svijetle umake, a govedini, divljači i divljoj peradi tamne umake. Jedne i druge priređuju se od temeljnih umaka.

Zafrig za svijetle temeljne umake pravi se od maslaca i brašna, a za tamne od masti i brašna. Zafrig se dolijeva t. zv. »polijevkom«, koja se stručno naziva »fond« (Grundbrühe). Polijevka ili fond je zapravo juha, koja se dobije kuhanjem kosti i raznih otpadaka, a prema tome kakve se kosti kuhaju (teleće, goveđe, od peradi, riba i divljači) dobije polijevka ili fond ime. Polijevka od telećih kosti zove se fond-blanc ili fond de veau, od peradi fond de volaille, od ribe fond de poisson, od divljači fond de gibier, a od govedine bouillon ordinaire. Polijevka se kuha 3—4 sata, a upotrebljava se za dolijevanje umaka. Najkrepča polijevka zove se stručno »grand jus« ili »remouillage«, koja se priređuje od kosti pečenog mesa, od raznih mesnih otpadaka, ostataka od bouillona, koji se nalije svježom vodom i kuhaju dva prije podneva. Onda se pasira, pa se dobivena polijevka upotrebljava za dolijevanje tamnih umaka. Za dolijevanje tamnih umaka upotrebljava se i fond de gibier i fond de veau. Za fond de veau kuha se osim telećih kosti, kosti od šunke, otpaci od suhe slanine i ostaci teleće pečenke.

Za dolijevanje svijetlih umaka služi polijevka od telećih kosti, riba i peradi. U kućanstvima se kao polijevka za dolijevanje tamnih umaka upotrebljava govedska juha i juha od kosti, a za svijetle umake juha od telećih kosti. U hotelima ne bi to bilo racionalno, jer se tamo moraju kosti i otpaci dobro iskoristiti, pa se zato polijevke za dolijevanje umaka i drugih jela, prave od kosti i otpadaka, a ne dolijevaju se gotovim juhama.

Upotrebom polijevki daje se okus temeljnim umakama, koje se onda još izmiješaju raznim pridodacima, pa se na taj način dobiju razne vrste svijetlih i tamnih umaka. Hoteli imaju uvijek na zalihi temeljnih umaka

i raznih polijevki, da se po narudžbi može brzo prirediti svaka umaka. Ovim se polijevkama mogu dolijevati i razna druga jela.

Tople svijetle i tamne umake sastavni su dio ragouta, a hladne umake od majoneza sastavni su dio »salpicona«.

Prije serviranja može se u umake staviti malo pjenice i zakuhati. Pjenicom se umakama povećava pikantnost. Na 1 l umake doda se 2 dkg izmrvljene pjenice.

Hladne umake dijele se na one, koje se mogu napraviti od temeljne umake nazvane majonez i na razne pikantne umake. Majonez i sve druge umake, koje se od njega prave, mogu se servirati ribama, hladnoj peradi, teletini ili svinjetini, faširanom mesu, raznom povrću i jajima. Ostale pikantne umake samo su smjesa nekih namirnica, koje se dodatkom šećera, raznih mirodija i začina učine pikatnijima.

Hladnim ribama servira se majonez i druge umake, koje se od njega prave. Neke pikantne umake serviraju se i uz krokete od šunke, uz kuhanu šunku, uz prženo meso, kobasice u lisnatom tijestu i t. d.

TOPLE PIKANTNE UMAKE

SVIJETLE PIKANTNE UMAKE

Svijetla temeljna umaka

4 dkg maslaca	$^1/_2$ l polijevke (fond)
4 dkg brašna	

Za ovu umaku napravi se svijetao zafrig od maslaca i brašna, koji se dolijeva polijevkom od telećih kosti, peradi ili riba i kuha ¼ sata.

1. Bechamel-umaka *(Bechamelsauce)*

4 dkg maslaca	$^1/_4$ l polijevke od teletine
4 dkg brašna	$^3/_4$ l mlijeka
10 dkg luka	$^1/_2$ dl vrhnja
10 dkg svinjetine	

Luk i meso izreže se u sitne komadiće i na maslacu se ispeče. Poslije se doda brašno, popprži dok postane svijetložuto, dolije polijevkom, a onda mlijekom i pusti kuhati, dok pokuha do propisane gustoće. Zatim se pasira, zavrije, doda vrhnja i asesonira po okusu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. izrezati luk, meso, 3. ispeći na maslacu, 4. dodati brašno, popržiti, 5. doliti polijevkom, 6. dodati mlijeko, 7. kuhati, 8. pasirati, kuhati, 9. asesonirati.

2. Mornay-umaka *(Mornaysauce)*

3/4 l bechamel-umake
5 dkg parmezana

Najprije se napravi bechamel-umaka polijevkom od ribe, pa kad je već umaka gotovo kuhana, doda se parmezan i kuha još kratko vrijeme. Prije serviranja doda se mali komadić maslaca. Ova se umaka također servira uz ribu. Asesonira se po okusu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati bechamel-umaku, 3. ribati parmezan, 4. dodati parmezan, 5. dodati maslac, 6. asesonirati.

3. Umaka od maslaca *(Buttersauce)*

4 dkg maslaca
4 dkg brašna
3/4 l polijevke od povrća
žumance
sok od limuna
zeleni peršin
sol, papar

Na maslacu se isprži brašno, dolije polijevkom te pusti kuhati. Zatim se doda žumance tako, da se najprije izmiješa sa pol žlice brašna i žlicom vode, u tu se smjesu doda malo umake, dobro izmiješa i sve skupa stavi u umaku da zakuha. Prije serviranja doda se kosani peršin, limunov sok, sol i papar. Ova se umaka servira najviše uz ribu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati peršin, 3. napraviti zafrig, 4. doliti, kuhati, 5. izmiješati žumance, 6. dodati žumance, 7. dodati limunov sok, peršin, 8. asesonirati.

4. Holandska umaka I. *(Holländischesauce)*

1 dl vode
1/2 dl bertram-octa
1 dkg kozjaka
5 zrna bijelog papra
3 žumanca
10 dkg maslaca
sol, cayenne-papar
žličica Worchester-umake
sok od 1/4 limuna

Papar se fino tuče, a kozjak koše. U vodu se stavi papar i kozjak i kuha se tako dugo, dok pokuha na polovinu i pusti ohladiti. Žumanci se u kotliću razmute, doda tekućina i ocat, te kuha na slaboj vatri, dok postane gusto. Sada se makne s vatre i polako se umiješava otopljeni maslac. Kad je dobro izmiješano, dodaju se ostali pridodaci. Ako se ova umaka servira ribama, onda se umiješa i kavijar.

5. Holandska umaka II.

žumanci
polijevka
sok od limuna
maslac

Na svako žumance uzme se velika žlica polijevke, sok od 1/2 limuna, 3 dkg maslaca i malo soli.

FLAMERI OD KRUPICE, RIBA U ASPIK-MAJONEZU,
JEZIK IZ RASOLA SA CVJETAČOM

Žumanci, polijevka, sol i sok od limuna tuku se na vatri, dok postane gusto. Onda se doda na tanke ploške izrezani maslac i tuče, dok se otopi i umaka bude gusta. Ako je pregusta, doda se još polijevka od riba.

6. Holandska umaka III.

4 dkg maslaca	1 dkg maslaca
4 dkg brašna	sol, papar
1/2 l bouillona	sok od limuna
2 žumanca	

Zafrig od maslaca i brašna zalije se bouillonom, te pusti kuhati. Poslije se dodaju 2 žumanca, kako je prije rečeno, komadić maslaca i malo soka od limuna. Može se dodati malo kavijara, a ako je pregusto doda se malo bouillona. Soli se i papri.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. napraviti zafrig, 3. doliti, kuhati, 4. dodati žumance, maslac, 5. dodati limunov sok, 6. asesonirati.

7. Umaka od kapra *(Kapernsauce)*

3 dkg maslaca	2 dkg kapra
3 dkg brašna	1 dl vrhnja
1 dkg luka	sok od limuna
voda	zeleni peršin

Priređuje se kao umaka od kopra, samo se mjesto kosanog kopra stave kosani kapri, koji se, ako su usoljeni, moče u vodi, dobro operu i košu. Zbog slanih kapra umaka se oprezno soli. Doda se kosanog peršina, vrhnja i limunov sok.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati kapre, 3. kosati luk, peršin, 4. napraviti zafrig, 5. pržiti luk, 6. dodati kapre, 7. doliti, kuhati, 8. dodati vrhnje, limunov sok, peršin.

8. Umaka od limuna *(Zitronensauce)*

5 dkg maslaca	1 limun
5 dkg mrvica	1 žumance
3 dl bouillona	sol

Od maslaca i mrvica napravi se zafrig, doda fino kosane korice od limuna, dolije bouillonom i pusti prokuhati. Poslije se doda žumance i sok od limuna.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. napraviti zafrig, 4. doliti, kuhati, 5. dodati žumance, 6. dodati limun.

TAMNE PIKANTNE UMAKE

Tamna temeljna umaka

Napravi se tamni zafrig od 4 dkg masti i 4 dkg brašna i nalije krepkom polijevkom (remouillage) i pusti kuhati. Soli se i papri. Napravi li se veća količina umake, spremi se u staklenku. Za 4 osobe uzme se 3/4 l umake.

Krepka temeljna umaka

4 dkg masti	vlasac
4 dkg brašna	1 dl vina
15 dkg luka	sok i korica od limuna
15 dkg mrkvice	sol i papar
1/2 l bouillona	

Mrkvica i luk fino se izribaju na ribež, vlasac koše. Na masti se pirja povrće ¼ sata, pobrašni se i zažuti, a onda dolijeva bouillonom, doda vino i opet kuha ¼ sata. Nakon toga umaka se pasira. Ova temeljna umaka upotrebi se za one tople umake, koje se serviraju crnom mesu.

1. Madeira-umaka *(Madeirasauce)*

U gotovu tamnu temeljnu umaku stavi se žličica mesnog ekstrakta, malo šećera i čašica madeire i pusti se prokuhati.

2. Umaka od pečurki *(Champignonsauce)*

tamna temeljna umaka	kiselo vrhnje
5 dkg pečurki	zeleni peršin
5 dkg maslaca	konjak

Pečurke se izrežu, na maslacu pirjaju te dolijevajući polijevkom pirjaju 10 minuta. Zatim se dodaju u temeljnu umaku, doda se konjak i opet prokuha. Prije serviranja doda se peršin i vrhnje.

3. Umaka uz jela od divljači *(Wildbretsauce)*

Napravi se krepka umaka, koja se nalije rasolom od divljači, a na malo masti se popprži 5 dkg šećera, da umaka bude tamnija i pikantnija. U umaku se može dodati malo vrhnja, a prije serviranja malo želea od ribiza.

4. Burgundska umaka *(Burgundersauce)*

3/4 l crnog vina	pečurke
3 kozjaka	peršin, lovor
krepka temeljna umaka	

Kozjak i peršin fino se koše. Vino se kuha s lukom, pečurkama i lovorom, dok pokuha na polovinu. Zatim se doda u krepku temeljnu umaku.

5. Bordeaux-umaka *(Bordeauxsauce)*

krepka temeljna umaka	mesni ekstrakt
1 žlica pekmeza od rajčica	sok od limuna
1/4 l crnog vina	zeleni peršin

U krepku temeljnu umaku doda se rajčica, vino, žličica mesnog ekstrakta i pusti kuhati do potrebne gustoće. Onda se doda sok od limuna i zeleni peršin.

6. Tamna umaka od kapra *(Kapernsauce)*

krepka temeljna umaka	zeleni peršin
1 žlica kapra	sok od limuna

U krepku temeljnu umaku stave se kosani kapri, kosani peršin i limunov sok.

7. Umaka od krastavaca *(Gurkensauce)*

krepka temeljna umaka	Bertram-ocat
2 kisela krastavca	

U krepku temeljnu umaku stave se dva kosana krastavca, malo octa i pusti prokuhati. Može se dodati malo kiselog vrhnja.

HLADNE PIKANTNE UMAKE

1. Majonez od sirovih jaja *(Mayonnaise kalt gerührt)*

4 žumanca	1 žlica francuskog senfa
4 dl ulja	sol, papar
sok od 1/2 limuna	

U žumance umiješa se limunov sok. Sirovi žumanci neprestano se miješaju i dodaje kap po kap ulja. Kad je ulje potrošeno, doda se senfa, malo soli i bijelog papra.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. dodati limunov sok, miješati, 3. umiješati ulje, 4. dodati senf, 5. soliti i papriti.

2. Kuhani majonez *(Gekochte Mayonnaise)*

5 žumanaca	senf
1/4 l ulja	sok od limuna
1/4 bouillona	sol, papar

Žumanci se pomiješaju s hladnim bouillonom, uljem, sokom od limuna ili bertram-octom, doda se soli i papra i sve se zajedno tuče na vatri, dok zavrije. Poslije se neprestano tuče, dok se ohladi. Kad je hladna, doda se senf i izmiješa.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati žumance, ulje, bouillon, 3. tući na vatri, 4. tući dok se ohladi, 5. dodati senf.

3. Majonez s maslacem *(Mayonnaise mit Butter)*

6 dkg maslaca	sok od 2 limuna
4 žumanca	kapri
1 dl ulja	sol, papar

Maslac i sirovi žumanci miješaju se, poslije se dodaje kap po kap ulja, sok od limuna, kosani kapri, sol i papar po okusu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati maslac, žumance, 3. umiješati ulje, 4. dodati limunov sok, 5. dodati kapre, 6. soliti, papriti.

4. Tartare-umaka *(Sauce tartare)*

sirovi majonez	4 dkg luka
1/2 kiselog krastavca	1/2 dkg kapra
1 sardelica	1 dkg kavijara

Najprije se načini majonez kao pod brojem 1. Međutim se krastavci, sardelice, luk i kapri fino košu i dodaju u majonez. U umaku se može umiješati malo kavijara.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. napraviti majonez, 3. kosati luk, 4. pasirati sardelice, 5. kosati krastavac, kapre, 6. dodati senf, luk, krastavac, 7. dodati kapre, sardelice.

5. Majonez s krastavcem *(Mayonnaise mit Gurken)*

4 žumanca	3 žlice ulja
1 žlica brašna	3 žlice senfa
4 žlice vode	1 žlica kiselog vrhnja
sol	sok od limuna
1 kiseli krastavac	

Žumanci, brašno i voda tuku se na vatri, dok postane gusto. Zatim se odmakne s vatre, miješa i polako umiješa ulje, doda limunov sok, senf, vrhnje i malo soli. Kiseli krastavac fino se koše i doda u majonez.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. izmiješati žumanca, brašno, vodu, 3. tući na vatri, 4. ohladiti, miješati, 5. umiješati ulje, 6. dodati limunov sok, senf, sol, 7. kosati krastavac, 8. izmiješati.

6. Majonez sa sardelicama *(Mayonnaise mit Sardellen)*

6 žumanaca	3 žlice octa
6 žlica ulja	senf
3 žlice juhe	pasta od sardelica
3 žlice kiselog vrhnja	sol
šećer	papar

Žumanci, ulje, juha, vrhnje, ocat, sol, šećer i papar se izmiješa i tuče na vatri dok zavrije. Zatim se makne s vatre, dalje tuče, a kad se ohladi, umiješa se senf i pasta od sardelica po okusu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati žumanca, ulje, 3. dodati juhu, vrhnje, 4. dodati ocat, šećer, sol, papar, 5. tući na vatri, 6. ohladiti, miješati, 7. dodati senf, pastu.

7. Remouladen-umaka *(Remouladensauce)*

tartar-umaka	2 žumanca
1/2 dkg kavijara	1 žlica senfa

Napravi se tartar-umaka, u koju se izmiješa kavijar, senf, tvrdo kuhani pasirani žumanci. Ova se umaka dodaje mesu, koje je pečeno na engleski način, a dodaje se vrlo često i ribama.

8. Umaka od sardelica *(Sardellensauce)*

kuhani majonez	1/2 dkg kapra
2 žlice pasiranih sardelica	1 žlica senfa

U kuhani majonez umiješaju se pasirane sardelice, fino kosani kapri i senf.

9. Španjolska umaka *(Spanische Mayonnaisesauce)*

majonez	senf
10 dkg šunke	paprika
češnjak	

U gotovi majonez umiješa se fino kosana šunka, fino kosani češnjak te senf i crvena paprika po okusu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. napraviti majonez, 3. kosati šunku, češnjak, 4. umiješati šunku, češnjak, 5. umiješati senf, papriku.

10. Cumberland umaka *(Cumberlandsauce)*

2 žlice pekmeza od ribiza	sok od jedne naranče
2 žlice pekmeza od marelica (kajsija)	sok od pol limuna
	kosane korice od pol limuna
2 žlice ribanog hrena	1/8 l crnog vina

Pekmez od ribiza i marelica dobro se miješa, poslije se doda ribanog hrena, sok od naranča i limuna, fino kosane korice i na koncu crnog vina.

Servira se suhom jeziku, šunki, kroketima, suhom mesu i t. d.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. ribati hren, 3. kosati koricu od limuna, 4. miješati pekmeze, 5. dodati hren, korice, 6 .dodati sok, 7. dodati vino.

11. Umaka od brusnica *(Preiselbeerensauce)*

15 dkg brusnica	šećer
3 dl vode	

Brusnice se očiste, operu i kuhaju. Kad su kuhane, pasiraju se, izmiješaju sa šećerom i serviraju pečenom puranu. Ova umaka može se napraviti i od ukuhanih brusnica, koje se samo razrijede crnim dalmatinskim vinom, pa se ova umaka mnogo servira i uz divljač.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oprati, kuhati brusnice, 3. pasirati, 4. izmiješati sa šećerom.

RAGOUT

Ragout je složeno jelo od temeljnih umaka (svijetle ili tamne) ili krepke umake i raznog mesa, riba, raka, divljači, jetre, gljiva i raznog povrća uz pridodatak začimbi i mirodija.

Obični ragout, koji se pravi od ostataka od mesa, može se uvrstiti i u jestvenik obične kuhinje, pa može često i dobro nadomjestiti složence. Za svaki ragout napravi se najprije umaka, koja se izabere prema pridodacima, koje želimo u tu svrhu upotrebiti. Uglavnom dolaze u obzir ove umake: svijetla i tamna temeljna umaka i krepka temeljna umaka, koje se uz dolijevanje juhe (remouillage) ili druge polijevke dobro kuhaju. Zafrig se uvijek pravi na maslacu, a za fine ragoute od riba i raka na maslacu od raka (Krebsenbutter). Ako se dodaju ostaci pečenoga mesa, onda se meso odijeli od kosti i izreže u komadiće, a ako se dodaju komadići sirova mesa, onda se ono najprije na maslacu malo propirja, a u umaku stavi tek onda, kad je ona posve gotova i dobro prokuhala. Kad je meso u umaci, onda se umaka više ne kuha, već se samo dodaju one začimbe, koje ne smiju kuhati.

Prema pridodacima, koji se u ragoute stavljaju, ima mnogo raznih vrsta ragouta, koji su dobili ime prema glavnom pridodatku. Poznat je ragout od teletine, peradi, divljači, riba, raka, oštriga, jezika, teleće prsne žlijezde (Bries), teleće jetre i možđana, raznih gljiva i finog povrća, kao što je: mrkva, korabica, cvjetača, šparga, grašak, mahune, artičoke i posve mali luk (charlotten). Ragouti se često ležiraju sa žumancima, pa onda dobiju na hranjivoj vrijednosti. U gotovi ragout (na1 l) može se dodati 2 dkg izmrvljene pjenice, a nakon toga pusti se ragout zavreti. Pjenica daje ragoutima još pikantniji okus.

Za ragoute mnogo se upotrebljava teleća glava i teleći bubrezi, koji se kao i prsna žlijezda najprije blanširaju, onda u slanoj vodi kuhaju, dok postanu mekani, a onda se izrežu u kockice. Možđani se pofure i očiste od kožica. Jetrica od peradi se samo prokuhaju, a perad mekano pirja. Raci se u slanoj vodi s peršinom kuhaju i očiste. Repići se izrežu u jednake komadiće, a od oklopa napravi se maslac tako, da se oklop dobro tuče u mužaru, onda se stavi na maslac pirjati uz pomalo dolijevanje tople vode. Kad se dobro propirjalo, dolije se još vruće vode i procijedi kroz gusto sito ili krpu. Tekućina se pusti ohladiti, a stisnuta mast je

maslac od raka, koji se upotrebljava za priredbu ragouta. Na 15 komada oklopa od raka računa se 15 dkg maslaca.

Gljive se za ragout očiste, izrežu u manje komadiće i pirjaju na malo maslaca uz dolijevanje juhe. One se ne smiju miješati, već se šerpinja samo malo potrese. Kad su mekane, doda se limunova soka i soli. Jelen-gljiva se najprije oguli ,a onda pirja kao i ostale gljive. Povrće se očisti i stavi u kipuću slanu vodu kuhati, a onda se izreže u male komadiće. Nekoje povrće se može i na maslacu pirjati kao i mali luk. Masline se ogule i odstrani im se koštica, a onda se blanširaju.

K ovim ragoutima mogu se servirati i razni pridodaci, a to su ploškice, žličnjaci i razni drugi pridodaci, koji se serviraju i čistim juhama.

Posebna vrsta ragouta jesu takozvani »salpikoni«, koji se priređuju od sladokusnih namirnica kao što su guščje jetre, repovi od raka, oštrige, pečurke, jelen-gljiva, jezik, koje se namirnice vežu s krepkom temeljnom umakom uz pridodatak dobrog vina ili madeire ili majonezom. Salpikoni se serviraju u školjkama ili se upotrebljavaju za nadjev. U salpikone može se dodati i koje fino povrće, a na koncu se može zakuhati i malo kiselog vrhnja. Svi se pridodaci za salpikon moraju prije prirediti, kako je to gore rečeno.

Ragouti mogu biti i nesamostalna jela, t. j. pridodaci nekim jelima, pa se k ovima garniraju. Ova vrst ragouta se uglavnom isto priređuje kao i ostali ragouti, samo se namirnice izrežu u malo veće komadiće, a dodaju se i neke druge namirnice kao što su mesnate kobasice, makaroni, kiseli krastavci, kesteni i golubovi, a kod garniranja jela od riba mogu se upotrebiti žablji kraci, repići od raka i oštrige uz sve one namirnice, koje dolaze i u salpikone.

Obični ragouti mogu se servirati u običnoj kuhinji mjesto složenaca, pa može biti samostalno i jedino jelo nekog obroka. Ragouti se mogu servirati kao hladno predjušno salpikon i toplo, pojušno jelo, a može biti i dobra večera ili samo uvodno jelo za večeru. Ragouti se serviraju u posebnoj posudi zvanoj »timbale« ili se serviraju u školjkama ili se njima garnira mesno jelo ili riba.

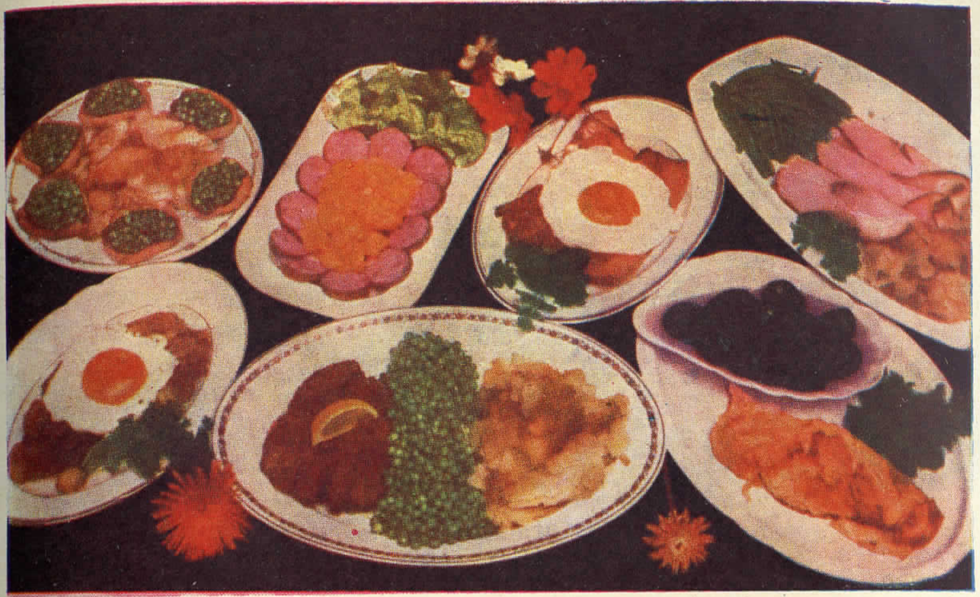
Prema tome kakvu umaku upotrebimo za ragoute razlikujemo svijetle ragoute (ragout blanc) i tamne ragoute (ragout brun).

SVIJETLI RAGOUTI

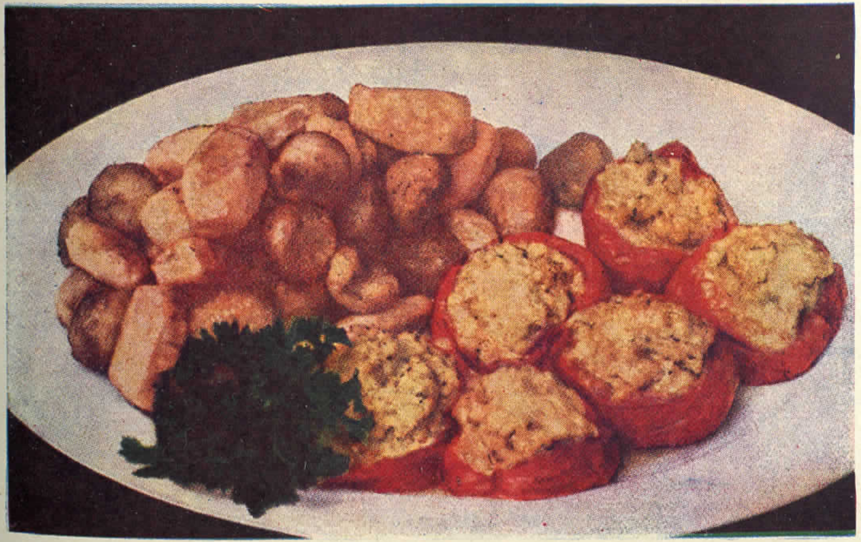
1. Ragout od teletine *(Kalbs-Ragout)*

S v i j e t l a   u m a k a:

10 dkg maslaca
8 dkg brašna
juha od teletine
sol, papar
limunov sok
10 pečurki
30 dkg cvjetače



TOPLE PLATE (HOURS D'OEUVRES CHAUDS)



PUNJENE RAJČICE I PEČENI KRUMPIRI

³/₄ kg teletine od prsa ili lopatice	3 dkg luka
8 dkg mrkvice	voda
6 dkg peršina	sol, cijeli papar
6 dkg celera	2 žumanca

Teletina se stavi zajedno s očišćenim zelenjem u hladnu vodu kuhati. Međutim se napravi svijetla umaka, nalije juhom od teletine, dodaju priređene pečurke i cvjetača i pusti se kuhati. Meso se odijeli od kosti, izreže u kockice i stavi u gotovu umaku. Unutra se razmute žumanci ili se ukuhaju žličnjaci. Na koncu se doda malo limunova soka ili wochester-umake.

2. Ragout od prsne žlijezde *(Bries-Ragout)*

	umaka:
³/₄ kg prsne žlijezde	8 dkg maslaca
6 dkg mrkvice	6 dkg brašna
6 dkg peršina	10 dkg pečurki
3 dkg celera	2 dkg jelen-gljive
slana voda	sok od limuna
4 dkg maslaca	2 žumanca
sol, papar	3 dkg parmezana

Žlijezda se blanšira i stavi u slanu vodu kuhati s očišćenim izrezanim zelenjem. Kad je žlijezda mekana, izreže se na kockice kao i zelenje.

Međutim se napravi zafrig za svijetlu umaku, dodaju se priređene gljive, ribani parmezan, umute se žumanci, doda se sol, papar i sok od limuna. Kuhana izrezana žlijezda malo se prepeče na 4 dkg maslaca i stavi u gotovu umaku.

3. Ragout od kokoši *(Hühner-Ragout)*

	umaka:
1 kokoš	10 dkg maslaca
8 dkg mrkvice	8 dkg brašna
6 dkg peršina	2 žumanca
3 dkg celera	3 žlice slatkog vrhnja
3 dkg luka	sol, papar
cijeli papar	juha od kokoši
slana voda	12 dkg pečurki

Očišćena kokoš kuha se s očišćenim, izrezanim zelenjem dok ne postane mekana. Sada se napravi svijetao zafrig, koji se dolije juhom od kokoši i dobro prokuha. Žumanci se izmiješaju sa slatkim vrhnjem i ukuhaju. Umaka se papri, dodaju se pirjane pečurke i pusti kuhati. U umaku mogu se dodati razni žličnjaci, okrugljice ili ploškice, a na koncu se doda izrezano meso od kokoši, koje se odijeli od kosti.

4. Ragout od raka *(Krebs-Ragout)*

15 rakova
2 dkg zelenog peršina
slana voda
$^1/_2$ kg teleće prsne žlijezde
1 jelen-gljiva
3 dkg maslaca

umaka:
8 dkg maslaca od raka
6 dkg brašna
juha od žlijezde
1 žlica konjaka
10 dkg pečurki
1 žumance
2 žlice slatkog vrhnja

Raci se očiste i kuhaju u slanoj vodi sa zelenim peršinom. Sada se napravi maslac od raka, na kojem se popprži brašno u svijetao zafrig, koji se dolije vodom od raka i pusti kuhati. Međutim se žlijezda očisti, mekano kuha, prepeče na maslacu i izreže u kockice. U umaku se dodaju priređene gljive, konjak, ukuha se žumance i vrhnje i pusti dobro kuhati. U gotovu umaku dodaju se izrezani repići od raka i prepečena žlijezda.

5. Ragout od riba *(Fisch-Ragout)*

$1^1/_2$ kg smuđa ili šarana
8 dkg maslaca od raka
25 dkg šparge
25 dkg graška
15 žabljih krakova
slana voda, limun

umaka:
6 dkg brašna
voda od šparge i graška
15 dkg smrčka
malo oraška
1 žumance

Smuđ ili šaran ispeče se na maslacu, ohladi, očisti od kosti i izreže u komadiće. Na istom se maslacu sa 6 dkg brašna napravi svijetao zafrig, koji se dolije vodom, u kojoj se kuhala očišćena šparga i grašak. U umaku se dodaju priređene gljive i malo oraška, razmuti se žumance te pusti kuhati. Žablji kraci nakapaju se limunom i prokuhaju u slanoj vodi. Očiste se od kosti, izrežu u komadiće, pa zajedno s ribom dodaju u umaku.

6. Ragout od oštriga *(Austern-Ragout)*

Ovaj se ragout pravi isto kao i ragout od riba, samo se mjesto riba uzmu oštrige, koje se poprskaju limunom i kuhaju u slanoj vodi.

7. Ragout od teleće glave *(Kalbskopf-Ragout)*

umaka od gljiva
teleća glava
1 cvjetača
$^1/_2$ kg šparge
sol, papar

6 dkg mrkvice
sok od limuna
1 žumance
3 žlice vrhnja

Teleća se glava kuha u slanoj vodi zajedno s povrćem. Kad je meso mekano, izreže se na komadiće i stavi u umaku. Cvjetača se razdijeli u male cvjetiće, šparga se izreže u komadiće, a mrkvica na kockice, pa se povrće stavi u umaku. Umaka se soli i papri, umuti se žumance i vrhnje i pusti zakuhati.

8. Ragout od suhog jezika *(Zungen-Ragout)*

bechamel-umaka
30 dkg suhog jezika

20 dkg šunke
12 dkg pečurki

Kuhani suhi jezik i šunka izrežu se na kockice. Pečurke se pirjaju, pa kad je sve priređeno, izmiješa se s gotovom bechamel-umakom.

9. Ragout od kunića *(Kaninchen-Ragout)*

1 kunić
10 dkg slanine
5 dkg masti

$^1/_2$ kg graška
$^1/_2$ kg šparge
umaka od maslaca

Meso od kunića se nabode i peče. Očišćeni grašak i šparga kuhaju se u slanoj vodi. Šparga se izreže u sitne komadiće. Kad je meso pečeno, odijeli se od kosti i izreže u male komadiće. Međutim se napravi umaka od maslaca, pa se u nju sve izmiješa.

10. Ragout od pečenog mesa *(Kalbsbraten-Ragout)*

Za ovaj se ragout upotrebe ostaci od pečene teletine, pa se ovo meso ukloni od kosti i izreže u male komadiće. Međutim se napravi bilo koja svijetla umaka, pa se u nju izmiješaju komadići pečenog mesa. Ovom ragoutu mogu se servirati kolačići od lisnatog tijesta, makaroni, krustade od riže, začinjena cvjetača, prženi žličnjaci od krumpira i slično.

TAMNI RAGOUTI

1. Ragout od bifsteka *(Beafsteaks-Ragout)*

$^1/_2$ kg pisane pečenke
6 dkg masti
4 dkg brašna
15 dkg luka

15 dkg mrkvice
1 dl vina (madeire)
limunov sok i korica
čista juha

Pisana pečenka očisti se, izreže u bifsteke i naglo ispeče. Na istoj masti napravi se tamni zafrig. Krepka umaka napravi se tako, da se na zafrig doda fino kosani luk, na kockice izrezana kuhana mrkvica, madeira, sok od limuna i fino kosana korica. To se zalije čistom govedskom juhom i pusti dobro kuhati. U umaku se dodaju na kockice izrezani bifsteki.

2. Ragout od janjetine *(Lammfleisch-Ragout)*

1 kg janjetine
8 dkg masti
6 dkg brašna
3 dkg luka

4 dkg pekmeza od rajčice
1 dkg zelenog peršina
govedska juha

Pečena janjetina odijeli se od kosti i izreže u male kockice. Međutim se napravi tamni zafrig na kojem se popprži fino kosani luk, dolije hladnom vodom, onda govedskom juhom i pusti kuhati. Poslije se doda pekmez od rajčice i fino kosani zeleni peršin i pusti kuhati. U umaku se doda izrezana janjetina.

3. Ragout od divlje peradi *(Wildgeflügel-Ragout)*

2 kom. divlje peradi	4 dkg brašna
10 dkg slanine	1 žlica brusnica
6 dkg masti	3 žlice vrhnja
6 dkg mrkvice	sok od limuna
3 dkg luka	10 dkg pečurki
3 dkg celera	10 dkg guščjih jetara
6 dkg maslaca	3 dkg masti

Perad se očisti, dobro opere, soli, papri, obloži tankim ploškama slanine i zaveže. Na masti se pirja izrezani luk i zelenje zajedno s priređenom peradi i pirja dok postane mekano. Sada se napravi umaka tako, da se na tamni zafrig doda pasirano zelenje, brusnice, vrhnje, pečene pečurke i pečena izrezana guščja jetra. Kad je umaka kuhana, doda se od kosti očišćeno meso, koje se izreže u male kockice. Ovom ragoutu mogu se servirati kolačići od lisnatog tijesta.

4. Ragout od zeca ili srnetine *(Hasen-oder Rehbraten-Ragout)*

5 dkg masti	1 dkg šećera
$^3/_4$ kg divljači	6 dkg brašna
govedska juha	1 dl crnog vina
6 dkg luka	1 dl vrhnja
8 dkg mrkvice	sok od limuna
4 dkg celera	1 žlica madeire
4 dkg peršina	sol i papar

Na mast se stavi šećer, pa kad ovaj zažuti, doda se očišćeno izrezano zelenje i luk i pusti pirjati. Poslije se doda u kocke izrezano meso i pirja uz dolijevanje juhe dok postane mekano. Sada se meso izvadi, zelenje se pobrašni, pa kad brašno dobro zažuti, nalije se govedskom juhom i pusti kuhati. Sada se umaka pasira, doda se crno vino, madeira, vrhnje, sok od limuna i pusti kuhati. Na koncu se doda meso. Ovom ragoutu može se dodati pridodatak po volji.

5. Ragout za garniranje međujela

Za ove ragoute mogu se upotrebiti razne tamne i svijetle umake, koje se izmiješaju s raznim namirnicama kako slijedi:

1. holandska umaka izmiješa se s komadićima pečene ribe, žabljim kracima, repićima od raka, oštrigama i jelen-gljivom. Sve namirnice moraju se prirediti, kako je opisano kod priredbe ragouta. Ovim ragoutom garniraju se jela od riba.
2. madeira-umaka izmiješa se s komadićima mesa pečenoga goluba, komadićima kuhanog jezika, na komadiće izrezanim kiselim krastavcima i kuhanim izrezanim kestenima. Ovim se ragoutom garnira pisana pečenka.
3. umaka od limuna izmiješa se s pečenim jetricama od peradi, kuhanim repićima od raka, kuhanim izrezanim cvjetićima od cvjetače i pirjanom na kockice izrezanom mrkvicom. Ovim se ragoutom može garnirati kuhani jastog.
4. Krepka umaka, u koju se doda crnoga vina, izmiješa se s faširanim pečenim mesom od divljači, doda se kuhanih na kratko rezanih makarona, pečurki i nešto izrezanog kuhanog suhog jezika. S ovim ragoutom garnira se pečena zečevina ili srnetina s kratkom umakom.

TOPLA I HLADNA MEĐUJELA

(Entrées chaudes — Entrées froides)

Kod svečanih gozbi proširuje se jestvenik laganim jelima, koja se po svom mjestu u jestveniku nazivaju predjušna i pojušna jela (kalte und warme Vorspeisen) ili kako se stručno nazivaju »hors d'oeuvre froid« i »hors d'oeuvre chaud«. Predjušna su jela hladna i serviraju se prije juhe, a pojušna su jela topla i serviraju se poslije juhe.

Međujela se također dijele na hladna i topla, a imaju svoje mjesto u obilnom jestveniku kod vrlo svečanih zgoda između glavnog jela i pečenke. Prema tome iza glavnog jela servira se najprije toplo međujelo, koje se stručno naziva »entrée chaude«, a odmah iza ovog servira se hladno međujelo »entrée froide«, a onda tek pečenka. U jako obilnom jestveniku servira se iza hladnog međujela ledeni »sorbet«. (Vidi iza sladoleda).

Tako je to bilo, kad su se svečani jestvenici sastojali od 12 raznih jela. Danas su ovako svečani jestvenici rijetki, jer se i kod velikih svečanih gozbi, radi preobilnosti jestvenika, međujela ne serviraju, ali zato ne možemo reći, da ova jela uopće ne dolaze više u obzir. Topla i hladna međujela ne zauzimaju doduše više ono staro mjesto u jestveniku (između glavnog jela i pečenke), ali se serviraju ili kao hladna predjušna jela ili kao topla pojušna jela. Hladna međujela serviraju se osim toga kao zakuske uz čaj i stavljaju se ukusno ukrašene na buffet. Topla međujela se često serviraju kao prvo jelo za večeru.

Kao topla međujela servirala su se ova jela: naglo pečeni bifsteki, rostbefi, teleći i svinjski kotleti i drugi odresci garnirani raznim povrćem. Zatim isti komadi mesa pečeni na roštilju i garnirani, razni pirjani pikantni popečci, perkelt, paprikaš i razni ragouti.

Hladna međujela jesu kuhana i pečena mesna jela garnirana i ukrašena kao što je šunka, suhi jezik, rostbef, pisana pečenka, pečena teletina i pečena perad. Ova se jela glaziraju i garniraju glaziranim povrćem. U hladna međujela ubrajaju se još razne paštete u aspiku i »galantine« od peradi, koje se ubrajaju u hladne specijalitete.

Hladna međujela većinom su luksusna sladokusna jela, koja se mogu priređivati samo kod osobito svečanih zgoda. Ova se jela naročito ukra-

šuju, pa i prema opremi mogu biti više ili manje luksusna. Za ukrašivanje ne postoje neki naročiti propisi, već tu treba smisao za ljepotu i dar za stvaranje, a osobito se mora paziti na harmoniju boja i okusa, kako se ne bi pojedina jela ukrasila onim namirnicama, koje po okusu nikako zajedno ne pristaju. Hladna međujela nisu jela, koja nam mogu služiti kod dnevne prehrane, već se serviraju kod raznih svečanih zgoda, ili se serviraju samostalno (kod čajanki i svečanih doručaka), ili se kod velikih gozbi uvrštavaju u jestvenik kao hladna predjušna jela.

Kad su se ova jela servirala kao međujela u obilnom jestveniku, onda su kao predjušna jela bila t. zv. »hladne plate« s pikantnim malenkostima, a pojušna jela bile su razne mesne pite, savijače, mesa u lisnatom tijestu, jela od palačinka, kroketi, krustade, jela od jaja, rizoto i razni varenci.

Budući da su predjušna i pojušna jela lako probavljiva, to se mnoga od njih daju bolesnicima ili onima, koji se od bolesti oporavljaju, a izvrsna su hrana i za starije.

HLADNA PREDJUŠNA JELA

(Hors d'oeuvres froids)

Predjušna jela serviraju se kao t. zv. »hladne plate«, na koje dolaze ukusno složene razne luksusne namirnice, konzerve i suhomesnata roba, pa ovisi o ukusu i spretnosti domaćice, kako će biti na zdjelu postavljene i ukrašene.

Za »hladnu platu« dolaze u obzir ponajviše ove namirnice: sardine, sušeni losos, jezik, šunka, salama, fini narezak, tunina, raci, guščja jetra i hladna pečenja. Na hladnoj plati ne smije manjkati maslac, koji se stavlja u obliku uvojka, kuglica ili ploškica. Za ukras dolaze u obzir salate, peršin, vlasac, rajčica, kiseli krastavci, kapri, rotkvica, sardelice, aspik, majonez, limun, maslina, kavijar, jaja i »mixed pikles« (razno mlado konzervirano povrće).

Hladna predjušna jela mogu se servirati na »hors d'oeuvre-plati«, na kojoj ima više staklenih zdjelica ili se servira na zdjeli, koja je postavljena na srebrni podložak pokriven čipkastom prostirkom. Na »hors d'oeuvre-platu« stavljaju se obično pikantne malenkosti u svaku zdjelicu, pa tu može biti raznih kombinacija, a poznate su pod raznim imenima.

Evo nekoliko takvih »hladnih plata«:

1. Švedska plata (sa 6 zdjelica)

1. sardine u ulju
2. »rolmops«
3. raci u majonezu
4. punjene rajčice
5. ruska jaja
6. »mixed pikles«

Ukrasi se maslacem, rotkvicom, kaprima i peršinom.

2. Mala plata (sa 4 zdjelice)

1. miješovita salata
2. narezak
3. punjena jaja
4. smuđ u majonezu

Za ukras se stave mali krastavci, rajčica, limun, kavijar i peršin.

3. Talijanska plata (sa 5 zdjelica)

1. raci u majonezu
2. talijanska salata
3. salata od rajčice
4. salama i maslac
5. toast

Za ukras se stave kapri, ploške od jaja, kavijar, krastavci, vlasac i limun.

4. Ruska plata (sa 7 zdjelica)

1. sardine s pikantnom umakom i kaprima
2. ruska jaja sa sušenim lososom
3. salata od rajčice s vlascem
4. šunka s ploškama od jaja, krastavci
5. tuna u majonezu s krastavcima
6. ruska salata s ploškama od rajčice
7. kuglice od maslaca.

Sve se zdjelice ukrase zelenim peršinom.

5. Francuska plata (sa 6 zdjelica)

1. poširana jaja s majonezom
2. welscher-salata
3. raci u majonezu
4. zelena salata
5. sardine s lukom
6. toast

Za ukras: limun, krastavci, kavijar, peršin.

6. Švicarska plata (sa 4 zdjelice)

1. smuđ u majonezu
2. salata od rajčice s kriškama od jaja
3. crvena salata štrcana s majonezom
4. punjena jaja s aspikom

Ukrasi se limunom, kavijarom i peršinom.

7. Svečana plata (sa 7 zdjelica)

1. garnirani jastog
2. sardine s lukom
3. smuđ u majonezu
4. »mixed pikles«
5. glazirana punjena jaja
6. pašteta od guščje jetre
7. kosani aspik

HLADNE PLATE (HORS D'OEUVRES FROIDS)

HLADNE PLATE (HORS D'OEUVRES FROIDS)

Ukrasi se maslacem, kaprima, kavijarom, limunom, peršinom, jajima i rajčicom.

Hladne plate servirane na jednoj zdjeli:

1. Jedan kg kuhane šparge složi se na okruglu zdjelu u četiri hrpe na križ. U sredinu stavi se hrpica majoneza, koja se odozgo ukrasi kosanim vlascem, ploškicom rajčice, ploškicom od jajeta i štrcanim majonez-aspikom. Preko šparge stavi se španjolska umaka i posipa se vlascem. Između šparge složi se na ploške rezana rajčica s ploškama od jajeta i štrca se majonez. Okolo se može staviti čupave zelene salate.

2. Na sredinu zdjele stavi se hrpica talijanske salate i namaže se izvana majonezom. Okolo se slože po duljini razrezana tvrdo kuhana jaja. Žumance se izvadi, stavi na hrpicu majoneza, a u bjelance se stavi talijanske salate, odozgo se štrca majonezom i ukrasi kaprima i crvenim aspikom. Oko jaja slože se kriške limuna i ploškice rajčice. Ukrasi se zelenim peršinom i aspikom.

3. U sredinu zdjele slože se repovi od raka s majonezom, gore se prislone repići, a nakiti se peršinom. Okolo se stave listovi crvene salate u četiri hrpice, a između salate stavi se garnitura tvrdo kuhanih jaja s aspikom.

4. Na duguljastu platu stave se listovi salate, na koje se stavi majonez, a po tome se slože komadići kuhanog očišćenog smuđa. Riba se premaže majonezom, a preko toga se štrcaju gatrice od majoneza. U svaku se gatricu može staviti cvjetić od kapra i hrpica kavijara naizmjence. Oko ribe stave se ploške od jaja s kavijarom, ploške rajčice i krastavci izrezani u lepezu. Na usku stranu stave se kriške od limuna, jedna ploška rajčice i malo čupavog zelenog peršina.

5. Ploške od šunke napune se s malo talijanske salate, saviju u valjčić i slože po duljini na ovalnu zdjelu. Okolo se stavi kosani aspik, kojim se dno zdjele pokrije. Na aspik stavi se garnitura jaja, ukrasi hrenom, crvenim aspikom i zelenim peršinom.

6. Šunka se savije u valjčiće s malo hrena. Salama se savije u tuljčiće, a suhi jezik izreže se u ploškice. Kuglice od maslaca slože se u hrpu na sredinu okrugle zdjele. Između kuglica utisnu se tuljčići salame, u koje je uštrcano malo maslaca. Okolo se slože po tri valjčića od šunke, a između valjčića na ploške rezani jezik. Na jezik se stavi ploškica jaja i malo aspika. Obrub se napravi od kosanog aspika, koji se ukrasi zelenim peršinom.

7. Riba u aspik-majonezu stavi se u zavinuti oblik od ribe, pa se »štirca« na okruglu zdjelu. U udubinu stave se kriške od limuna i slože u okrug. U sredinu kruga stavi se razrezana rajčica, a pred svaku krišku hrpica čupavog peršina.

8. Rajčice se izdubu i stave neko vrijeme u umaku za salate, da dobiju tek, zatim se napune welscher-salatom, a u sredinu se stavi cvjetić

od kapra. U sredinu zdjele stavi se staklena zdjelica s majonezom, okolo se slože rajčice u gnijezdo čupave salate. Okolo se stave polovice ploškica od jaja, lepeze od krastavaca i hrpice aspika.

9. Veliki krastavci jednake veličine ogule se ukrasnim nožem, razrežu na 6 cm dugačke komade, koji se izdubu i stave u umaku za salatu, da dobiju fini okus. Sada se ocijede, postave okomito na zdjelu, a udubina se napuni ovom smjesom: šunka se fino koše, izmiješa s kosanim tvrdo kuhanim jajima, stavi u tučeno kiselo vrhnje i izmiješa. Od sušenog lososa naprave se cvjetići, u koje se stavi cvjetić od kapra i metne na svaki komad krastavca. Krastavci se slože na ovalnu zdjelu. Dno zdjele pokriveno je tankom naslagom kosane šunke. U sredini šunka se ukrasi prujama od kosanog bjelanca i polovinama žumanca. Na uske strane zdjele stavi se čupava salata i ploškice od rajčica u hrpicama.

10. Krastavci se prirede kao pod brojem 9., a napune se ovom smjesom: kockice kuhane mrkvice, grašak i pečurke izmiješaju se s majonezom. Odozgo se stavi ploška rajčice, a na rajčicu glavica pečurke. Na staklenu okruglu zdjelu stave se krastavci u okrug.

11. U sredinu ovalne zdjele slože se na »sokel« od talijanske salate komadi pileta. Okolo se u grupama postave valjčići od šunke, a između njih stavi se hrpica talijanske salate, krastavci u obliku lepeze, ploškice rajčice složene na okrug kao ljuske od ribe. Ukrasi se zelenim peršinom.

12. Svako poširano jaje stavi se na krišku bijeloga kruha, koji se namaže maslacem i obloži ploškom šunke. Jaja se poliju kuhanim majonezom, a oko svakog jajeta stavi se fino kosana šunka. Gore na svako jaje stavi se cvjetić od lososa s kavijarom, a zdjela se ukrasi listićima zelenog peršina.

Prema ovim primjerima mogu se složiti i druge »hladne plate« od slijedećih skupina namirnica:

13. Punjena jaja na »soklu« od kruha, obloženim i ukrašenim maslacem, losos i zelena salata.

14. Narezak, šunka, salata od rajčice s kolutićima luka, maslac, tvrdo kuhana jaja, krastavci, zeleni peršin.

15. Očišćena riba u aspiku, punjena jaja, sardelice, kapri, rajčice, peršin, kavijar, aspik.

16. Krema od šunke, talijanska salata, majonez, jaja, zeleni peršin, salata.

17. Narezak, maslac, jaja, zelena salata, punjene rajčice, krastavci, zeleni peršin.

18. Guščja jetra u aspiku, sušeni losos, majonez, sardine, slane sardelice, zelena salata, rajčice, kiseli krastavci, peršin.

19. Bijelo meso od pure u majonezu, salata od rajčice i šparge, vlasac i sušeni losos.

20. Galantine od kokoši, salata od cvjetače, rajčice i zelena salata, krastavci i aspik.

21. Svinjski kotleti u aspiku, francuska salata, rajčice, krastavci, peršin i jaja.

22. Mesna zakuska u aspiku (stavi se u dugi rebrasti oblik) okolo se stavi majonez, zelena salata, ploške od jaja, krastavci i crveni aspik.

TOPLA POJUŠNA JELA

(Hors d'oeuvres chauds)

Topla pojušna jela (warme Vorspeisen) serviraju se iza juhe, a ispred ribe ili ispred glavnog jela, ukoliko ribe nisu u jestveniku. U jestveniku za svečani objed može se kod štednje ovo jelo izostaviti, ako pred glavno jelo dođe topla riba. Kod svečanog se doručka ne može izostaviti, a kod svečanih večera daje se ili za uvodno jelo ili između juhe i glavnog jela. Neka mesna pojušna jela mogu za večeru služiti i kao glavno jelo, kao što je punjeni puran, punjena patka, goveđi filet, punjeni teleći but i t. d.

Za topla pojušna jela u velikom svečanom jestveniku biraju se lagana jela, a ta mogu biti: jela od jaja, omleti od jaja, rulade, jela od palačinka, pite, kroketi, krustade, malenkosti od lisnatog tijesta, ragouti ili lagana mesna jela, risoto, divlja perad i slani varenci.

Varenci mogu po svom sastavu biti sastavljena ili složena jela. Među sastavljena jela pripada varenac od vrhnja, špinata, šparge, cvjetače, sušenoga povrća, gljiva, mesa i možđana. Među složena jela pripada varenac od svježega povrća i oba varenca od riže. Kod pravih varenaca kao sastavljenoga jela dolazi sirova smjesa u oblik, pa se mora kuhati najmanje 1 sat. Temeljni dio varenaca je bechamel-smjesa ili jaja, a potrebni su oni pridodaci, koji daju karakteristiku dotičnom varencu, dok se svi ostali pridodaci mogu dodati za poboljšanje. Gotovo u sve varence dolazi snijeg od bjelanca, koji čini, da su varenci lagana jela. Kod priredbe treba paziti, da snijeg dolazi uvijek posljednji unutra. Pridodaci ne dolaze vrući u smjesu, jer bi se snijeg još prije kuhanja otopio. Kod kuhanja treba paziti, da voda jednolično vrije, a kad se varenac istrese na tanjur, mora se odmah servirati, jer stajanjem izgubi svoj oblik, a gubi i na okusu. Oblik treba dobro namazati prije, nego se smjesa stavi u nj, a smjese smije biti samo nešto preko polovice u obliku. Oblik treba dobro zatvoriti i utegom otežati, da se u vodi ne bi okretao. Varenac se stavi kuhati u vrelu vodu, a oblik smije biti samo preko polovice u vodi, da kod ključanja ne bi voda ušla u oblik. Prije su se ove smjese kuhale u ubrusu, pa je bila potrebna veća pažnja, a danas je postupak pomoću ovih oblika vrlo jednostavan. Tko nema ovih oblika, može si i na taj način pomoći, da smjesu stavi u lončić tankih stijena i da ga poklopcem pokrije i dobro kamenom ili utegom otešča.

Mnogi ubrajaju varence u tako fina i skupocjena jela, koja si obitelj srednjih ili slabih prilika ne bi smjela dozvoliti, no to mišljenje nije opravdano, jer varenci nisu sastavljeni od luksusnih živežnih namirnica, niti su po svojoj priredbi nešto osobito, samo su vrlo lagani i nezasitni, pa se radi toga ne mogu uvesti u dnevnu prehranu. Svaka i najsiromašnija domaćica mora biti upućena u priredbu ovih jela, jer je to najhranjivija i najlakša bolesnička hrana. Kako su varenci sastavljeni od onih namirnica, koje ima i svaka domaćica na selu, to treba i ovu domaćicu uputiti, kako od mlijeka, jaja, vrhnja ili bijeloga kruha može prirediti varence, t. j. laganu hranu za bolesnika.

1. Varenac od cvjetače *(Karfiolpudding)*

7 dkg maslaca
5 žumanaca
1/4 l kiselog vrhnja
10 dkg mrvica
snijeg od bjelanaca
1 cvjetača
3 dkg masti
2 dkg luka
teleći možđani

Cvjetača se očisti i stavi u vruću vodu kuhati. Na masti se popprži luk i očišćeni kosani možđani. Međutim se miješa maslac i žumanci, pa kad postane pjenasto, doda se kiselo vrhnje, mrvice, možđani i na sitne cvjetiće razdijeljena cvjetača. To se sve izmiješa sa čvrstim snijegom i stavi u namazani i posipani oblik za varenac, te kuha jedan sat u pari.

2. Varenac od makarona *(Makkaronipudding)*

6 dkg maslaca
3 dkg brašna
2 dkg luka
1/4 l kiselog vrhnja
3 žumanca
8 dkg parmezana
snijeg od bjelanaca
20 dkg makarona
15 dkg šunke

Maslac, brašno, fino kosani luk i vrhnje izmiješa se, zakuha i ohladi. Makaroni se skuhaju i izrežu u male komadiće. Šunka se skoše, a parmezan izriba. U ohlađenu smjesu umiješaju se žumanci, parmezan i doda snijeg. U namazani i posipani oblik stavi se najprije malo smjese, na to se stavi malo makarona, a na njih malo šunke i t. d., dok se sve ne potroši. Odozgo mora biti smjesa. Oblik se zatvori i varenac se kuha 1 sat u pari.

3. Varenac od šunke *(Schinkenpudding)*

10 dkg maslaca
5 žumanaca
20 dkg pasiranog krumpira
20 dkg šunke
2 žlice kiselog vrhnja
snijeg od bjelanaca

Krumpir se kuha i pasira, a šunka se fino skoše. Maslac se sa žumancima dobro izmiješa i u tu smjesu doda se krumpir, šunka, vrhnje i snijeg od bjelanaca. Smjesa se stavi u namazani i posipani oblik i kuha 3/4 sata. Ovaj se varenac garnira pirjanim graškom i mahunama.

4. Varenac od povrća I. *(Gemüsepudding)*

15 dkg korabice
15 dkg mrkvice
15 dkg cvjetače
15 dkg graška
15 dkg kelja
10 dkg maslaca
6 žumanaca
8 dkg mrvica
snijeg od bjelanaca

Povrće se izreže u kockice i svako posebno kuha, ocijedi i ohladi. Maslac i žumanci se miješaju, dok postane pjenasto, onda se umiješa ohlađeno povrće, mrvice i snijeg. Ta se smjesa stavi u namazani i posipani oblik i kuha 3/4 sata u pari.

5. Varenac od povrća II. *(Gemüsepudding)*

15 dkg špinata
15 dkg mrkve
15 dkg korabice
15 dkg graška
15 dkg vrganja
parmezan
10 dkg šunke
10 dkg pečene teletine
10 dkg pečenog pileta
jetra od pileta
10 dkg maslaca
3 žlice brašna
1/4 l mlijeka
4 žumanca
snijeg od bjelanaca

Povrće se izreže na kocke i pirja na masti. Meso se fino koše. U mlijeko se stavi maslac i ukuha brašno. Kad je kuhano, ohladi se. U tu smjesu umiješaju se žumanci, doda povrće, meso i snijeg. Smjesa se stavi u namazani i posipani oblik i kuha 1 sat u pari. Servira se s parmezanom i umakom od vrganja.

6. Varenac od špinata *(Spinatpudding)*

5 dkg maslaca
3 žumanca
1/4 kg sirova špinata
zeleni peršin
1 zemička
mlijeko
3 žlice kiselog vrhnja
3 bjelanca (snijeg)
3 dkg mrvica
sol, papar
10 dkg kosane šunke

Maslac i žumanci se miješaju. Poslije se doda očišćeni, kuhani, pasirani špinat, u mlijeko namočena pasirana zemička, malo fino kosanog peršina, kiselog vrhnja i snijeg. Smjesa se soli i papri, stavi u namazani i posipani oblik od varenca i kuha 1 sat u pari.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, kuhati špinat, 3. namočiti zemičku, 4. kosati peršin, 5. miješati maslac, žumance, 6. pasirati špinat, zemičku, 7. dodati špinat, zemičku, 8. tući snijeg, 9. dodati snijeg, 10. dodati vrhnje, 11. staviti u oblik, kuhati.

7. Varenac od šparge *(Spargelpudding)*

1/2 kg šparge	3 žlice vrhnja
4 žumanca	snijeg od bjelanaca
10 dkg maslaca	6 dkg maslaca
15 dkg šunke	3 dkg mrvica
6 dkg brašna	

Šparga se očisti i kuha u slanoj vodi. Kad je kuhana, izreže se u 4 cm dugačke komadiće. Međutim se miješa maslac sa žumancima, dok ne postane pjenasto, doda se brašno, kosana šunka, šparga, kiselo vrhnje i snijeg. Ova smjesa stavi se u namazani i posipani oblik i kuha u vodenoj kupelji dva sata. Ovaj varenac garnira se kuhanom špargom i prelije maslacem, na kojem su ispržene mrvice.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, kuhati špargu, 3. kosati šunku, brašno, 4. miješati maslac, jaja, 5. rezati špargu, 6. dodati šunku, brašno, 7. dodati špargu, vrhnje, 8. dodati snijeg, 9. staviti u oblik, 10. kuhati.

8. Varenac od cvjetače *(Karfiolpudding)*

1 cvjetača	15 dkg šunke
10 dkg maslaca	6 dkg mrvica
5 žumanaca	snijeg od bjelanaca

Cvjetača se očisti i kuha u slanoj vodi. Kad se ohladi, razreže se u cvjetiće. Maslac i žumanci miješaju se dok ne postane pjenasto, poslije se doda kosana šunka, mrvice i snijeg od 5 bjelanaca. Varenac se soli i papri te dodaju cvjetići. Smjesa se stavi u namazani i posipani oblik. Varenac se kuha u vodenoj kupelji 1 sat. Kad je kuhan, istrese se na zdjelu i garnira raznim pirjanim povrćem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, kuhati cvjetaču, 3. miješati maslac, žumance, 4. kosati šunku, 5. dodati šunku, mrvice, 6. tući snijeg, 7. dodati snijeg, izmiješati, 8. dodati cvjetaču, 9. staviti u oblik, 10. kuhati.

9. Varenac od vrhnja *(Rahmpudding)*

5 žumanaca	8 dkg maslaca
7 dkg brašna	5 dkg mrvica
4 dl vrhnja	2 dkg parmezana
5 bjelanaca (snijeg)	sol

Žumanci, brašno i vrhnje se izmiješaju. Smjesa se soli, doda snijeg, lagano se izmiješa i stavi u namazani i posipani oblik, koji se stavi u vodenu kupelj i kuha. Kad se stavi na zdjelu prelije se vrućim maslacem, na kojem su se ispržile mrvice. Posipa se parmezanom.

Uz ovaj varenac može se servirati pirjano povrće (mahune, grašak, mrkvica), a garnira se kosanom šunkom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namazati oblik, 3. pristaviti vodu, 4. izmiješati žumance, brašno, vrhnje, 5. tući snijeg, 6. izmiješati snijeg, 7. soliti, staviti u oblik, 8. zatvoriti oblik, kuhati, 9. ribati parmezan, 10. pržiti mrvice, 11. pirjati povrće, 12. izvaditi, začiniti.

10. Varenac od gljiva *(Schwammerlpudding)*

1/4 kg vrganja	1 dl vrhnja
5 dkg maslaca	5 dkg brašna
1 dkg luka	snijeg od bjelanaca
2 dkg peršina	5 dkg maslaca
6 dkg maslaca	3 dkg mrvica
5 žumanaca	

Vrganji se očiste, izrežu i pirjaju na maslacu, na kojemu se pirjao fino kosani luk i zeleni peršin. Međutim se miješa maslac sa žumancima dok ne postane pjenasto, doda vrhnje i brašno i napokon snijeg. U tu smjesu izmiješaju se pirjani ohlađeni vrganji, soli se i papri i stavi u namazani i posipani oblik kuhati. Kuha se 1 sat. Kad je kuhan, istrese se na zdjelu i prelije maslacem, na kojem su se pržile mrvice.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati luk, peršin, 3. čistiti, rezati vrganje, 4. pirjati luk, vrganje, 5. miješati maslac, žumance, 6. dodati brašno, vrhnje, 7. tući snijeg, 8. dodati snijeg, vrganje, 9. soliti, papriti, 10. staviti u oblik, 11. kuhati, 12. pržiti mrvice, 13. istresti, preliti.

11. Varenac od mesa *(Fleischpudding)*

6 dkg maslaca	2 dkg masti
5 žumanaca	2 dkg luka
2 zemičke	zeleni peršin
sol, papar	20 dkg pečenog mesa
1/2 dl vrhnja	snijeg od bjelanaca

Meso može biti teleće, od peradi ili od mlade svinjetine, pa se ovaj varenac pravi najviše onda, kad se ima ostataka od pečenoga mesa. Zemičke se namoče i pasiraju te dodaju u izmiješani maslac i žumance. Meso se fino koše i propirja na masti, na kojoj se pirjao fino kosani luk i zeleni peršin. U meso se doda vrhnje, a onda se izmiješa sa zemičkom. Smjesa se soli i papri, doda snijeg i stavi u namazani oblik kuhati. Kuha se 1 sat, a servira se pirjanim zelenjem, salatom ili nekom umakom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti zemičku, 3. kosati luk, peršin, 4. kosati meso, 5. pirjati luk, peršin, meso, 6. dodati vrhnje, 7. pasirati zemičku, 8. miješati maslac, žumance, 9. dodati zemičku, meso, 10. soliti, papriti, 11. dodati snijeg, 12. staviti u oblik, 13. kuhati.

12. Varenac od možđana *(Hirnpudding)*

1/2 telećeg mozga	6 dkg maslaca
2 dkg masti	5 žumanaca
1 dkg luka	2 zemičke
2 dkg peršina	10 dkg graška
sol, papar	snijeg od bjelanaca

Ovaj varenac se posve jednako priređuje kao i varenac od mesa, samo se u njega još izmiješa kuhanog graška, pa su prema tome i sitni radovi isti, samo se najprije očisti grašak i stavi kuhati.

13. Varenac od riže *(Reispudding)*

1 dkg masti	3 dkg masti
5 dkg vrganja	1 dkg luka
2 dkg masti	25 dkg riže
1 dkg luka	2 safalade
15 dkg možđana	sol, papar
3 jaja	2 dkg parmezana

Riža se na masti mekano pirja. Oblik za varenac se dobro mašću namaže i rižom obloži, a malo se riže ostavi za odozgo.

Posebno se pirjaju vrganji na masti i luku, a posebno možđani, u koje se dodaju i 3 jaja. U rižom obloženi oblik slaže se jedan red vrganja, jedan red možđana, 1 red oguljenih na ploške izrezanih safalada. Tako se slaže, dok se sve potroši, onda se gore pokrije rižom. Oblik od varenca zatvori se i stavi na četvrt sata u vruću vodu. Varenac se izvadi i posipa parmezanom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati luk, 3. očistiti, izrezati vrganje, 4. očistiti safalade, 5. oprati, pirjati rižu, 6. očistiti, kosati možđane, 7. pirjati vrganje, 8. pirjati možđane, 9. dodati jaja, 10. namazati oblik, 11. obložiti rižom, 12. složiti vrganje, safalade, možđane, 13. pokriti rižom, 14. kuhati.

14. Varenac od riže sa šunkom *(Reispudding mit Schinken)*

20 dkg riže	3 bjelanca
6 dkg maslaca	20 dkg suhog mesa
3 žumanca	mast i brašno za oblik
2 dkg parmezana	1 dkg parmezana za posipanje

HLADNE PLATE (HORS D'OEUVRES FROIDS)

HLADNE PLATE (HORS D'OEUVRES FROIDS)

Očišćena riža mekano se kuha u slanoj vodi. Međutim se miješa maslac, žumanci i parmezan (naribani), doda na sitne kocke izrezano, kuhano suho meso, ohlađena, kuhana riža i na koncu snijeg od 3 bjelanca. Ta smjesa stavi se u namazani i posipani oblik od varenca i kuha tri četvrt sata u pari. Kad se izvadi, posipa se ribanim parmezanom.

Ovaj varenac može se preliti vrućim maslacem, na kojem se ispržilo malo mrvica.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. ribati parmezan, 3. pirjati rižu, 4. izrezati meso, 5. miješati maslac, žumance, parmezan, 6. tući snijeg, 7. dodati rižu, meso, 8. dodati snijeg, 9. izmiješati, soliti, 10. kuhati, 11. pržiti mrvice, 12. izvaditi, 13. posipati, preliti.

15. Topla nadjevena jaja *(Warme gefüllte Eier)*

6 jaja	3 sardelice
1 zemička	sol, papar
4 dkg maslaca	5 dkg maslaca
1 cijelo jaje	3 dkg mrvica
1 žumance	2 dl kiselog vrhnja

Jaja se tvrdo kuhaju i izrežu po duljini. Žumanci se zdrobe i izmiješaju namočenom pasiranom zemičkom. Međutim se maslac miješa sa 1 cijelim jajetom i jednim žumancem, dodaju se pasirana jaja, zemička i kosane sardelice. Sve se soli i papri i time se napune jaja.

Na maslacu se isprže mrvice, koje se stave na svako jaje. U preostali nadjev stavi se vrhnje, pa se time jaja poliju i stave u pećnicu. Jaja se serviraju s pirjanom rižom, pa se od nje može napraviti podložak.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati jaja, 3. namočiti zemičku, 4. kosati sardelice, 5. razrezati jaja, 6. zdrobiti žumance, 7. pasirati zemičku, 8. izmiješati maslac, jaje, 9. dodati žumance, zemičku, sardelice, 10. soliti, papriti, 11. puniti jaja, 12. ispržiti mrvice, 13. preliti maslac, 14. dodati vrhnje, peći.

16. Punjena pržena jaja *(Gefüllte gebackene Eier)*

6 jaja	sol, papar
1 možđani	hostije
2 dkg luka	1 jaje
1 dkg peršina	15 dkg mrvica
15 dkg šunke	$^1/_4$ kg masti

Jaja se na tvrdo kuhaju, kapice se odrežu a žumanci se oprezno izvade. Možđani se očiste, košu i pirjaju na masti, na kojoj se ispržio kosani luk i peršin. U pirjane možđane stavi se kosana šunka i kosani žumanci, sve se soli i papri. Ovom smjesom napune se bjelanci, pokriju kapicom i umotaju u hostiju, koja je umočena u bjelance. Jaja se uvaljaju u mrvice i prže u vrućoj masti.

Ovim jajima servira se pirjano crveno zelje, od kojega se na zdjeli naprave mala gnijezda, a u svako se doda jedno jaje. Zdjela se može ukrasiti i pireom od krumpira, koji se radi ukusa štrca.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati jaja, 3. kosati luk, peršin, 4. očistiti, kosati možđane, 5. kosati šunku, 6. pirjati možđane, 7. dodati šunku, sol, papar, 8. otvoriti jaja, 9. kosati žumance, 10. dodati žumance, 11. puniti jaja, 12. panirati, 13. pržiti.

17. Topla poširana jaja *(Warme poschierte Eier)*

Jaja se poširaju, kako je to opisano u Kuharstvu I. dio, str. 254. Zatim se napravi umaka od rajčice (I. dio str. 375). U zdjelu od Jena-stakla stavi se umaka, a u nju se slože jaja u obliku zvijezde. Zdjela se stavi na podložak s prostirkom.

18. Pariške kobasice *(Pariser Würste)*

Pariška kobasica izreže se u tanke odreske s kožicom, pa se svaki odrezak ispeče na masti, kako je to opisano u I. dijelu knjige na str. 245. U košarice se stavi kajgana, posipa vlascem i garnira salatom.

19. Pofezni s možđanima *(Hirnpofesen)*

Zemička ili bijeli kruh izreže se u ploške i prži, kako je to opisano u prvom dijelu ove knjige na str. 241. Na svaku plošku stave se možđani s jajima (vidi I. dio str. 246) i pokrije s drugim pofeznom. Uz to se servira zelena salata, a pofezni se ukrase zelenim peršinom.

20. Omleti od jaja *(Eieromelleten)*

Omleti od jaja se ispeku, kako je to opisano u I. dijelu knjige str. 255, napune vrganjima ili možđanima i slože na ovalnu zdjelu kao crijep na krovu. Na svaki se omlet stavi listić zelenog peršina, okolo se stave ploškice od rajčica i lepeze od krastavaca naizmjence.

21. Pržena jaja u snijegu *(Gebackene Eier im Schnee)*

Pržena jaja u snijegu prirede se, kako je to opisano u I. dijelu ove knjige str. 256. Od talijanske salate naprave se hrpice, pa se na svaku stavi jedno jaje. Oko svake hrpice stavi se čupava zelena salata, a na jaje listić peršina.

22. Palačinke sa špinatom *(Palatschinken mit Spinat)*

Palačinke se ispeku, kako je to opisano na str. 31 (I. dio), nadjenu se špinatom, saviju, paniraju i prže na masti, kako je to napisano na str. 323. Isto se tako mogu napraviti palačinke s možđanima ili vrganjima, koji se najprije pirjaju (vidi I. dio str. 246 i 262). Serviraju se sa zelenom salatom.

23. Nabujak od rezanaca s povrćem *(Nudel- und Gemüsekoch)*

30 dkg brašna	10 dkg špinata
1 jaje	mala cvjetača
10 dkg mrkvica	10 dkg maslaca
10 dkg graška	3 dkg mrvica

Od brašna i jaja umijese se rezanci. Mrkvica se izreže na rezance i stavi kuhati. Kad voda zavrije, stavi se kuhati grašak, onda cvjetača i špinat. Kad je povrće gotovo kuhano, ukuhaju se u istu vodu rezanci i kad je sve kuhano, ocijedi se. Polovina se maslaca u vatrostalnoj zdjeli dobro izmiješa, dodaju rezanci i vrhnje, pa se opet sve dobro izmiješa. Na drugoj polovini maslaca popprže se mrvice. Smjesa se polije maslacem i mrvicama i stavi 20 minuta u pećnicu. Prije serviranja posipa se ribanim parmezanom.

24. Nabujak od palačinka *(Palatschinkenkoch)*

pileći paprikaš:	palačinke:
1 veliko pile	12 dkg brašna
6 dkg masti	1 jaje
30 dkg luka	1/4 l mlijeka
crvena paprika	6 dkg masti
brašno, vrhnje	sol

Priredi se paprikaš od pileta (vidi I. dio str. 353) i ispeku palačinke, kako je opisano na strani 408. Dvije najljepše palačinke ostave se čitave, a ostale se izrežu na rezance. Pile se izvadi, očisti od kosti i meso fino koše. Kosano meso izmiješa se s izrezanim palačinkama i s malo umake od paprikaša. Šerpinja se namaže maslacem ili mašću, na nju se stavi jedna palačinka, a na tu kosano meso. Smjesa se pokrije drugom palačinkom, polije sa četiri žlice soka i peče u pećnici 30 minuta. Kad je pečeno, zdjela se poklopi na šerpinju, naglo okrene, da nabujak izađe iz šerpinje neoštećen. Gore se stavi malo umake i servira. Preostala umaka od paprikaša servira se posebno.

25. Slana torta od palačinka *(Gesalzene Palatschinkentorte)*

1/2 l mlijeka	2 dl vrhnja
25 dkg brašna	2 žumanca
2 jaja	1/2 kg suhog mesa
sol	vlasac
5 dkg maslaca	

Najprije se ispeku palačinke. Vatrostalna zdjela namaže se maslacem, pa se u nju slažu palačinke. Na svaku palačinku namaže se fino kosano meso, koje se malo papri i ovlaži kiselim vrhnjem. Kad su sve palačinke složene, preliju se razmućenim žumancima i vrhnjem i stave u pećnicu peći. Torta se posipa fino kosanim vlascem i servira sa složenom salatom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. ispeći palačinke, 3. kosati meso, 4. dodati vrhnje, 5. slagati palačinke, nadjenuti, 6. preliti žumancima, vrhnjem, 7. peći, 8. kosati vlasac, 9. posipati.

26. Rulada s mesom *(Fleischroulade)*

$^3/_4$ kg pečene teletine	14 dkg maslaca
3 dkg masti	4 jaja
6 dkg luka	10 dkg brašna
vrhnje, papar	

Za ruladu upotrebi se pečena teletina ili ostaci bilo kakvog pečenog mesa. Meso se fino koše i propirja na malo masti s fino kosanim lukom. Kad je pirjano, doda se malo vrhnja i papra.

Međutim se miješa maslac sa žumancem, doda brašno i snijeg. Tijesto se malo soli, stavi na namazani papir u nisku tepsiju i peče. Smjesa u tepsiji smije biti samo 1 cm visoka. Kad je smjesa pečena, okrene se na dasku, skine papir, namaže pirjana teletina i brzo savije. Ohlađena rulada izreže se na kocke.

Rulada se može servirati uz čaj ili kao međujelo s pirjanim povrćem ili kojom finom umakom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati meso, 3. pirjati meso, 4. dodati papar, vrhnje, 5. miješati maslac, žumance, 6. tući snijeg, 7. dodati brašno i snijeg, 8. namazati tepsiju, 9. peći, 10. izvaditi na dasku, 11. nadjenuti teletinom, 12. saviti, 13. izrezati.

27. Savijača od šunke *(Schinkenstrudel)*

30 dkg brašna	$^1/_2$ kg šunke
3 dkg masti ili ulja	3 dkg maslaca
voda, sol, papar	4 bjelanca
5 dkg masti za mazanje	3 dkg parmezana

Tijesto za savijaču zamijesi se i pusti počivati, pa se međutim napravi nadjev. Šunka se fino koše, umiješa u izmiješani maslac, pa se u to doda snijeg i lagano promiješa.

Tijesto se razvuče posve tanko, pusti malo sušiti, poškropi mašću, namaže nadjevom i savije. Okrajci od tijesta moraju se obrezati. Savijača se stavi u namazanu tepsiju peći. Kad je pečena, izreže se u komade, složi u zdjelu, posipa ribanim parmezanom i servira zelenom salatom ili cumberland-umakom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. umijesiti tijesto, 3. kosati šunku, 4. tući snijeg, 5. miješati maslac, 6. dodati šunku, snijeg, 7. tijesto razvući, 8. posušiti, poškropiti, 9. obrezati tijesto, 10. staviti nadjev, saviti, 11. staviti u tepsiju, peći.

28. Burek

30 dkg brašna	20 dkg luka
3 dkg masti ili ulja	$^1/_2$ kg svinjetine
octena voda, sol	2 žumanca
5 dkg masti	sol, papar
3 dkg masti	

Umijesi se tijesto za savijaču i pusti počivati. Meso se skoše i stavi na mast, na kojoj se fino kosani luk malo propirjao. Dodaju se žumanci, sol, papar. Tijesto se razvuče, posuši, poškropi i namaže nadjevom, a onda savije, stavi u namazanu tepsiju, a odozgo se namaže i peče. Kad je pečeno, izreže se u komade i servira sa zelenom salatom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. umijesiti tijesto, 3. kosati luk, meso, 4. pirjati luk, meso, 5. dodati žumanca, 6. razvući tijesto, 7. poškropiti, namazati nadjev, 8. saviti, 9. staviti u tepsiju, 10. odozgo namazati, 11. peći, izrezati.

29. Pita od mesa *(Fleischpitta)*

$^1/_2$ kg brašna	2 dkg peršina
4 dkg masti ili ulja	1 kg teletine
octena voda, sol	2 jaja
8 dkg masti	1 dl vrhnja
5 dkg masti	sol, papar
5 dkg luka	

Najprije se umijesi tijesto za savijaču. Teletina se osoli i stavi peći. Kad je pečena, koše se i stavi na mast, na kojoj se pržio fino kosani luk i peršin. Doda se vrhnje i 2 cijela jaja. Sve se dobro izmiješa, soli i papri. Tijesto se umijesi u 4 hljepčića. Svaki se hljepčić tanko razvalja, posuši, poškropi i presloži u veličini tepsije. Tepsija se namaže, na dno se stave 2 komada tijesta, onda se stavi u tepsiju nadjev, a druga dva stave se odozgo. Pita se namaže jajetom i stavi peći. Kad je pečena izreže se.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. umijesiti tijesto, 3. peći meso, 4. kosati luk, peršin, 5. kosati meso, 6. pirjati luk, peršin, 7. dodati meso, 8. dodati jaja, vrhnje, 9. soliti, papriti, 10. razvući tijesto, 11. namazati tepsiju, 12. staviti tijesto i nadjev, 13. staviti tijesto, namazati, 14. peći, izrezati.

30. Kroketi od šunke *(Schinkenkroketten)*

2 zemičke	1 jaje
$^1/_8$ l mlijeka	3 dkg brašna
2 dkg maslaca	10 dkg mrvica
1 dkg brašna	20 dkg masti
$^1/_4$ kg suhog mesa	sol
papar	1 jaje

U mlijeko se metnu razmočene zemičke i kuhaju s maslacem i brašnom, dok bude gusta kaša. Kad se kaša ohladi, doda se 1 jaje, kosano suho meso i malo papra. Od te smjese prave se kroketi, umoče u brašno, jaje i mrvice, te se peku u vrućoj masti. Servira se sa cumberland-umakom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti zemičku, 3. kosati meso, 4. kuhati mlijeko, maslac, zemičku, 5. ohladiti, 6. dodati jaje, meso, 7. papriti, 8. praviti krokete, 9. panirati, 10. pržiti.

31. Krustade od riže *(Reiskrustaden)*

30 dkg riže	5 dkg brašna	20 dkg masti
3 dkg masti	1 jaje	4 jaja
sol, luk	10 dkg mrvica	vlasac
voda		

Riža se na masti mekano pirja s komadićem luka. Kad je mekana, istrese se na dasku posipanu brašnom, razvalja se 2 cm visoko, izrežu se okrugle pogačice, namoče u jaja i mrvice, te prže u vrućoj masti. Na svaku pogačicu stavi se malo kajgane i pospe sa fino rezanim vlascem. Servira se sa zelenom salatom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pirjati rižu, 3. kosati vlasac, 4. rezati uštipke, 5. panirati, 6. pržiti, 7. napraviti kajganu, 8. dodati kajganu, 9. posipati vlasac.

32. Kosana prsa od guske *(Faschierte Gansbrust)*

meso od prsa guske	1 zemička
1 dkg luka	4 dkg guščje masti
5 dkg suhe slanine	2 dl vrhnja
1 jaje	

Meso od prsa protjera se kroz stroj, a slanina izreže u male kockice, pa se na njoj isprži fino kosani luk. Kosano meso stavi se na slaninu i luk, doda se jedno jaje, razmočena i pasirana zemička, soli se i papri. Ova smjesa stavi se na prsnu kost i na masti peče u pećnici. Za vrijeme pečenja polijeva se mašću, a kad je meso pečeno, prelije se vrhnjem i pusti zakuhati. Servira se s rižom ili makaronima.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati meso, 3. izrezati slaninu, 4. pržiti slaninu, luk, 5. dodati meso,, 6. pasirati zemičku, 7. dodati zemičku, jaje, 8. soliti, papriti, 9. izmiješati, 10. staviti na kost, 11. peći, 12. polijevati, 13. preliti vrhnjem, 14. zakuhati.

33. Francuske ptičice *(Französische Vögerl)*

¾ kg teletine	10 dkg suhe slanine
5 dkg masti	krastavci
15 dkg luka	mrkva
sol, papar, senf	1 kg krumpira
2 dl vrhnja	5 dkg maslaca

Teletina se razreže u odreske, koji se dobro rastuku, sole, papre i malo namažu senfom. Krastavci, slanina i mrkvica izrežu se u deblje rezance. U svaki se odrezak stavi malo krastavaca, slanine i mrkvice, odrezak se savije i zaveže. Savijeni odresci pirjaju se na masti i luku, dok postanu mekani.

Međutim se od krumpira napravi pire, koji se stavi na zdjelu kao podložak, na koji se složi pirjano meso. Kroz vrećicu štrca se pire na svaki zamotak mesa tako, da se od pirea naprave glavice i krila od ptičica. Od mrkvice se napravi kresta, a od papra oči. Umaka se posebno servira, koja se tako napravi, da se soku od mesa doda malo kiselog vrhnja i senfa po okusu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. izrezati odreske, 3. tući, soliti, papriti, 4. izrezati krastavce, slaninu, mrkvicu, 5. napuniti odreske, saviti, 6. pirjati odreske, 7. napraviti pire, 8. oblikovati ptičice, 9. napraviti umaku.

34. Mesni ragout u školjkama *(Fleischragout in Muscheln)*

½ kg teletine	3 dkg maslaca
15 dkg možđana	1 dkg brašna
3 dkg masti	10 dkg graška
6 dkg luka	10 dkg mrkvica
3 dkg parmezana	3 dkg vrganja
3 žumanca	½ dl vrhnja

Teletina se opere, koše i stavi na mast, na kojoj se popržio fino kosani luk. Od maslaca i brašna napravi se tanki zafrig, na koji se dodaju izrezani očišćeni možđani. Kad se propirjaju, izmiješaju se s kuhanim graškom i na kockice izrezanom kuhanom mrkvicom i kuhanim vrganjima. Ova smjesa doda se u pirjanu teletinu. Kad je sve dobro izmiješano, začini se razmućenim žumancima i vrhnjem, složi u školjke, posipa ribanim parmezanom i stavi u pećnicu, da se dobro ugrije.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati teletinu, 3. pirjati teletinu, 4. izrezati mrkvicu, 4. kuhati mrkvicu, grašak, vrganje 6. očistiti možđane, izrezati, 7. napraviti zafrig, 8. dodati možđane, povrće, meso, 9. sve izmiješati, 10. začiniti, 11. staviti u školjke, 12. posipati parmezanom, 13. ugrijati.

35. Pečeni fazan *(Fasan gebraten)*

2 fazana	sol
12 dkg slanine	2 dl vrhnja
10 dkg masti	voda ili juha

Dobro odležani fazan očisti se, soli, dresira, nabode slaninom na prsima i batacima i peče u pećnici uz neprestano polijevanje 1—1¼ sata.

Kad je pečen, odlije se malo masti, dolije vrhnje i pusti prokuhati. Uz fazana servira se pirjana riža, pirjano crveno zelje, brusnice ili kompot.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, prirediti fazana, 3. soliti, nabosti, 4. peći, zalijevati, 5. odliti mast, 6. doliti vrhnje, prekipjeti.

36. Pirjani fazan *(Fasan gedünstet)*

2 fazana	10 dkg luka
8 dkg slanine	10 dkg mrkve
sol	2 dkg brašna
10 dkg masti	$^1/_4$ l vrhnja

Fazani se očiste, dresiraju i sole. Luk i mrkvica se izrežu na tanke ploške i pirjaju na masti. Poslije se dodaju fazani, koje smo naboli slaninom. Sve se zajedno pirja uz neprestano dolijevanje vode. Kad fazani postanu mekani, zelenje se pobrašni, popprži, dolije i pusti prokuhati. Umaka se pasira, doda kiselog vrhnja, pa kad je ovo prokuhalo, fazani se izrežu i serviraju s rižom i pirjanim crvenim zeljem ili s pečenim kolačićima od krumpirova tijesta.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, dresirati fazane, 3. soliti, nabosti, 4. izrezati luk, mrkvu, 5. pirjati luk, mrkvu, 6. pirjati fazane, 7. dolijevati, 8. pobrašniti, 9. doliti, prokuhati, 10. pasirati, 11. dodati vrhnje.

37. Pečena divlja patka *(Wildente gebraten)*

Priredba je ista kao i kod fazana br. 29.

38. Pirjana divlja patka *(Wildente gedünstet)*

Priredba je ista kao i kod fazana br. 30.

39. Pečene jarebice ili prepelice *(Rebhühner oder Wachteln)*

5 jarebica ili prepelica	5 dkg masti
40 dkg slanine	2 dl vrhnja
sol, papar	voda

Ova se perad očisti i dresira, soli i papri. Nakon toga se umota u tanke ploške slanine i zaveže. Perad se može nabosti i slaninom, kao i fazan. Sada se stavi u pećnicu peći uz neprestano zalijevanje. Kod pečenja se dolijeva malo vode. Nakon $^1/_2$ ili $^3/_4$ sata perad je pečena, mast se malo odlije, a perad se polije vrhnjem i pusti prekipjeti. Ovoj peradi servira se također riža, crveno zelje, leća ili brusnice.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, dresirati perad, 3. soliti, papriti, 4. umotati u slaninu, 5. peći, zalijevati, 6. odliti mast, 7. dodati vrhnje, prekipjeti.

PUNJENI KRASTAVCI

RUSKA PLATA

40. Pečene šljuke *(Schnepfen gebraten)*

6 šljuka
40 dkg slanine
sol, papar
4 dkg masti
2 dl vrhnja
voda ili juha
ploške od zemičke

10 dkg masti
drob od šljuke
malo jetra od pileta ili guske
2 dkg luka
zeleni peršin
5 dkg maslaca
sol, papar

Šljuke se očiste, dresiraju, sole i papre te umotaju u ploške od slanine i stave peći. U pećnici se neprestano zalijevaju, pa su za 40 minuta pečene. Sada se mast odlije, šljuke se preliju vrhnjem i puste prekipjeti. Šljuke se serviraju krutonima s pirjanom drobi od šljuke (Croutons mit Schnepfendreck).

Krutoni: Zemička se izreže u ploške i u vrućoj se masti popprže. Međutim se drob od šljuka očisti (bez želuca i žuči) i fino koše. Luk, peršin i jetra također se fino košu i sve zajedno pirja na maslacu, te soli i papri. Kad je to pirjano, pasira se i namaže na ispržene ploške od zemičke, pa se onda stavi u pećnicu na 5 minuta da se dobro ugriju i servira.

41. Risoto od lignja ili sipe *(Tintenfischrisotto)*

Sipa ili lignji se očiste, otvore na donjoj strani, izvadi se drob i sipovina te ukloni crnilo, pa se u nekoliko voda dobro opere. Zatim se izreže u komade. Male sipe ili lignji ostave se cijeli.

U ulje stavi se fino kosanoga luka i češnjaka i zelenoga peršina, pa kad se ovo malo popprži, dodaju se lignji, doliju vinskim octom i pirjaju uz pomalo dolijevanje vode. Međutim se riža dobro obriše i stavi pirjati, dolije vodom i pirja dok postane mekana. Servira se s ribanim parmezanom. Na $^1/_2$ kg lignja računa se 35 dkg riže.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, oprati sipe, 3. kosati češnjak, peršin, 4: pristaviti ulje, 5. popržiti češnjak, peršn, 6. dodati sipe, 7. doliti, pirjati, 8. obrisati rižu, 9. dodati rižu, 10. doliti, pirjati, 11. soliti, papriti, 12. ribati parmezan.

42. Risoto od raka *(Krebsenrisotto)*

Repovi od raka se očiste od kore. U vrućem ulju isprži se fino kosani češnjak i zeleni peršin, pa se onda dodaju repovi od raka, malo rajčice i pusti kuhati. Trup od raka stavi se posebno kuhati s glavicom luka, koja se izreže na ploške, lovorovim listom i 2 čaše vinskoga octa. Kad je ovo dobro kuhalo, stavi se na repove od raka dobro obrisana riža, koja se dolije kuhanom juhom od raka i pirja. Riža ne smije biti previše mekana. Servira se s ribanim parmezanom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti repove, 3. kuhati trupove, 4. izrezati luk, dodati luk, lovor, 5. kuhati, 6. kosati češnjak, peršin, 7. ugrijati ulje, 8. popržiti peršin, češnjak, 9. dodati repove od raka, 10. dodati rajčicu, pirjati, 11. obrisati, dodati rižu, 12. doliti juhom, pirjati, 13. ribati parmezan.

43. Raci *(Krebse)*

1 kg raka	10 zrna papra
obični rasol	2 dkg soli
5 dkg luka	1/2 dl ulja
lovorov list	peršin i češnjak

Živi raci se očiste, dobro operu i stave u lonac, pa se preliju kipućim rasolom i puste kuhati 10 časaka. Raci se izvade iz rasola, stave u šerpinju na ulje, češnjak i peršin, doda malo rasola, dobro izmiješa, zakuha i pusti pokriveno još 10 minuta na štednjaku. Može se dodati i malo bijelog vina.

44. Morski raci *(Scampi)*

1 kg raka	8 dkg brašna
sol	1/4 l ulja

Raci se bace u vruću vodu, očiste, izvadi se meso, koje se soli, umoči u brašno i prži u vrućem ulju.

Morski raci mogu se umočiti u brašno, jaje i mrvice i pržiti u vrućem ulju.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, oprati rake, 3. kuhati rake, 4. izvaditi meso, 5. soliti, 6. uvaljati u brašno, 7. pržiti.

45. Oštrige kuhane *(Gekochte Austern)*

Oštrige se izvade iz školjke i kuhaju u octenoj i slanoj vodi. Onda se očiste, slože na zdjelu i poliju holandskom umakom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. izvaditi oštrige, 3. kuhati oštrige, 4. napraviti holandsku umaku, 5. ocijediti oštrige, 6. preliti umakom.

46. Morske datulje *(Meerdatteln)*

Vidi Kućanstvo I. dio, str. 248.

47. Puževi *(Schnecken)*

20 puževa	zelenje kao za juhu
slana voda	luk, lovor
ocat, ulje	

Puževi se najprije kuhaju u slanoj vodi 5 minuta, a onda se iglom izvade iz kućice, očiste se od crijeva, taru solju, da ne budu sluzavi i dobro se operu. Sada se stave u kipuću slanu vodu, u kojoj se kuhalo zelenje i luk. Nakon 3—4 sata izvade se iz ove juhe i još vrući poliju uljem i octom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati puževe, 3. izvaditi, očistiti, soliti puževe, 4. izrezati zelenje i luk, 5. kuhati zelenje, luk, 6. dodati puževe, 7. kuhati, 8. izvaditi iz juhe, 9. ugrijati ulje, ocat, 10. preliti, servirati.

48. Pržene žabe *(Gebackene Froschschenkel)*

20 žabljih krakova	4 dkg brašna
sol	10 dkg mrvica
limunov sok	1/4 kg masti
1 jaje	

Žablji kraci se operu, osole, poškrope limunovim sokom, umoče u brašno, jaje, mrvice i prže u vrućoj masti. Serviraju se sa salatom ili cumberland-umakom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oprati, soliti, 3. nakapati limunom, 4. panirati, 5. ugrijati mast, 6. pržiti.

49. Svinjski kare s proljetnom umakom

Mladi svinjski kare se na pol ispeče u dosta masti. Luk, mrkvica, celer i vlasac fino se košu, doda se mesu i peče dalje. Meso se za vrijeme pečenja polijeva, pa kad je povrće mekano, a meso pečeno, dolije se čaša vina i dosta fino kosanog zelenog peršina. Umaka se pusti kuhati dok postane zelena. Meso se izreže i garnira malim komadićima savijače, od krupice. Malo zelenja iz umake stavi se na svaki komadić savijače, a umaka se posebno servira.

50. Svinjski filet u tijestu

Svinjska pisana pečenka malo se prepeče i pusti ohladiti. Jetra (5 dkg) se ostružu, u njih se doda kosanog luka, kosane korice od limuna, kosanog zelenog peršina i senfa. Ovom se smjesom namaže filet i stavi na razvaljano slano prhko tijesto i u nj se umota. Sada se ispeče, reže u ploške i servira s kojom pikantnom umakom.

51. Rulada od svinjetine

Svinjsko meso izreže se u odreske, koji se tuku i sole. Luk, peršin, mrkva, celer i kapri se fino košu, izmiješaju sa senfom, octom i šećerom, pa se s ovom pikantnom smjesom namažu, saviju i zavežu. Na masti se pirja luk, pa se na tu mast stave rulade i polagano pirjaju, dok postanu mekane. Prije serviranja uklone se konci, a rulade se serviraju s pirjanim povrćem.

52. Goveđi filet

Govedska pisana pečenka dobro se očisti od kožica i po duljini dva puta ureže. U te zareze stavi se ova smjesa: 10 dkg suhog jezika, 2 žlice kapra, korica od limuna i peršin. Svako se napose fino koše i izmiješa sve zajedno s malo bouillona ili malo Wochester-umake. Zarezi se sašiju, pa se pisana pečenka stavi na luk pirjati. Nakon 3/4 sata doda se 1 čaša crnog vina i pusti prokuhati. U umaku se doda kiselog vrhnja, malo šećera i bouillon prema potrebi. Filet se reže u deblje komade i garnira prženim žličnjacima. Umaka se posebno servira.

53. Punjeni teleći but

Od telećeg buta odrežu se dva velika debela odreska. Između odrezaka stavi se nadjev od zemičke, a meso se na krajevima čačkalicama probode. Meso se peče uz neprestano polijevanje. Nadjev se napravi kao za nadjevena teleća prsa. Meso se razreže u pruje i servira.

54. Punjeni svinjski filet

Svinjska pisana pečenka izreže se u odreske, dobro se tuku, sole i papre. Svaki se odrezak namaže kosanim peršinom i kosanom koricom od limuna, a između dva odreska stavi se dosta debela ploška sira (trapista). U vatrostalnu zdjelu na vruću mast slože se odresci, posipaju ribanim parmezanom i peku 20 minuta. Usto se servira topla pikantna umaka.

55. Pečena šunka

Lijepi komad kuhane šunke umota se u prhko ili lisnato tijesto i peče u pećnici svijetložuto. Kad je pečeno, izreže se u ploške i servira s pirjanim povrćem ili pečenim jabukama i brusnicama.

56. Srneći hrbat s narančama

Srnećem hrptu skine se kožica i dobro nabode slaninom. Na mast se stavi fino kosani luk, mrkvica, celer, kosana slanina i srneći hrbat, pa se uz dolijevanje crnim vinom mekano pirja. Poslije se doda sok od jedne naranče i napokon kiselo vrhnje. Meso se izreže i ukrasi ploškama od naranča, na koje se stavi malo brusnica. Umaka se posebno servira.

57. Pašteta od šunke

Prhko se tijesto umijesi od 25 dkg brašna, pa se polovinom tijesta obloži vatrostalna zdjela. 1/4 kg šunke se fino koše i izmiješa s jednom šalicom ribanog sira. 1/2 šalice mlijeka, 4 cijela jaja, soli, paprom i malo (na vrhu od noža) praška za dizanje tijesta. Ta se smjesa dobro izmiješa, stavi na tijesto i pokrije drugim dijelom razvaljanog tijesta. Odozgo se namaže jajetom i peče ¾ sata.

58. Punjeni fazan

Mladi se fazan osoli izvana i iznutra, a popari samo iznutra. 10 dkg svinjetine, 12 dkg teleće jetre, 5 dkg suhe slanine protjera se kroz stroj, doda se 5 dkg kosanih pečurki, jedno jaje, jedna žlica mrvica, sol i papar. To se sve izmiješa, stavi u fazana i sašije. Fazan se obloži tankim ploškama suhe slanine, zaveže i umota u mokri pergament-papir, te stavi u tepsiju na mast peći. Nakon jednog sata ukloni se pergament-papir i pusti, da slanina zažuti. Fazan se tranšira i složi oko pirjanog zelja. Slanina se izreže u komadiće i posipa po fazanu.

59. Punjeni puran

Puran se najprije očisti, izvadi se ponutrica, crijeva i putača. Zatim se na nogama izvade tetive (žile) tako, da se na nogama razreže po duljini siva koža, a tetive se jedna po jedna iščupaju pomoću krpe. Sada se odrežu noge i vrat i puran se opere te soli izvana i iznutra. Vrat se sašije, a u purana stavi se slijedeći nadjev: na mast se stavi fino kosani luk i malo češnjaka, pa kad zažuti, doda se sitno izrezanu teleću jetru i malo popprži. Na to se stavi 15 dkg riže, opet malo prepeče i nalije vodom, te pusti prokuhati. Sada se provuku noge, zamota se puran u pergament-papir i peče pol sata. Nakon toga vremena ukloni se papir i dalje polagano peče uz polijevanje, dok puran postane mekan. Nakon toga se puran tranšira, stavi na »sokel« od krumpira, koji se napravi ovako: slanci se stave jedan do drugoga u tepsiju, na kojoj se ugrijalo dosta masti, izgnječe, te u pećnici ispeku. Kad je krumpir pečen, preokrene se tepsija na zdjelu. Na krumpir se složi izrezani puran, a na »sokel« se prislone ploške izrezanog nadjeva. Na batake se stave kao ukras »manšeti« od papira. Uz purana serviraju se pečene jabuke, u koje se stavi malo brusnica. Mast se posebno servira.

60. Punjena patka

Očišćena i oprana patka se osoli izvana i iznutra i nadjene ovim nadjevom: kesteni se zarežu i ispeku, ogule i stave kuhati u vruću vodu. Kad postanu mekani, izmiješaju se slaninom izrezanom na kocke i fino kosanim zelenim peršinom. Ta se smjesa stavi u patku. Patka se sašije i stavi peći. Za vrijeme pečenja se zalijeva. Kad je patka pečena, tranšira se, složi na zdjelu i garnira nadjevom od kestena.

61. Punjena pisana pečenka

1 pisana pečenka	**lisnato tijesto:**
3 dkg masti	20 dkg brašna
1 teleći moždani	20 dkg maslaca
3 jaja	5 dkg masti za pečenje
zeleni peršin	

Pisana pečenka razreže se i istuče u veliki odrezak. U sredinu se stave pirjani moždani s jajima. Onda se pisana pečenka savije, zaveže i

stavi peći u pećnicu. Kad je pečena, ohladi se, umota u lisnato tijesto i opet peče. Uz pisanu pečenku servira se tamna pikantna umaka.

62. Kuhana patka s umakom od hrena

1 patka
zelenje za juhu
3 mjerice vrhnja
3 dkg brašna
3 dkg maslaca
1 žličica šećera
5 dkg ribanog hrena

Od patke se skuha čista juha. (Vidi Kuharstvo I. dio str. 284.) Kad je patka kuhana tranšira se, složi na zdjelu i prelije umakom. U juhu se ukuha pridodatak po volji.

Umaka se napravi tako, da se u brašno pomalo ulijeva vrhnje i miješa, da se brašno razmuti. Jedna mjerica vrhnja se zavrije i u nju se ukuha brašno i doda preostalo vrhnje. Zatim se doda maslac i šećer, soli i izmiješa s ribanim hrenom.

63. Punjeni smuđ

1 smuđ
6 dkg masti
1 mjerica vrhnja
1 dl vina
½ kg krumpira
sol
4 dkg masti
10 dkg luka
ikra
zeleni peršin
1 zemička
2 jaja
vrhnje
sol, papar

Riba se očisti i u toploj vodi opere, osoli i pusti ocijediti. Međutim se napravi nadjev: Na masti se pirja fino kosani luk, pa kad je ovaj žut, doda se ikra i pirja. Zatim se miješaju dva jaja s pasiranom zemičkom, doda zeleni peršin, sol, papar, te malo vrhnja. Ovim se nadjevom napuni riba. U tepsiju se na vruću mast stavi na tanke ploške izrezani osoljeni krumpir, a na njega se stavi riba, koja se vrhnjem namaže. Krumpir se vodom podlije i stavi peći u pećnicu. Za vrijeme pečenja maže se vrhnjem. Kad je skoro pečena, polije se toplim vinom, pusti prokuhati i servira. Uz to se servira varenac od kiselog vrhnja.

64. Kuhani goveđi jezik

1 goveđi jezik
2 l vode
lišće od peršina i celera
3 žlice soli
1 žličica salitre
1 žlica borovice
1 žlica paprice
3 lovorova lista
1 luk
1 češnjak

Goveđi jezik stavi se 8 dana u rasol, koji se napravi ovako: Lišće od peršina i celera fino se koše, borovica i paprica se malo rastuku, a češnjak se izgnječi, pa se sve to salitrom i solju izmiješa, zatim se jezik dobro natare, te stavi u porculansku zdjelu. U dvije litre vode kuha se izrezani luk i lovorov list te nekoliko zrna papra. Kad je ohlađeno, prelije po jeziku. Ova količina pridodataka dovoljna je i za dva jezika. U ovom rasolu i na hladnom mjestu ostavi se jezik 8 dana. To se može učiniti i na suhi način, t. j. da se jezik natare, umota u krpu i otešča. Nakon 8 dana izvadi se iz rasola i stavi jezik kuhati u hladnu vodu. Kad je mekan, nakon 3—4 sata, oguli se koža, reže na ploške i servira sa pireom od krumpira i graška, koji se kroz vrećicu dresira.

65. Pečeni šaran s rižom

5 dkg masti
5 dkg luka
20 dkg riže
1 šaran
sol
1 jabuka
12 suhih šljiva
2 dl kiselog vrhnja
crvena paprika

Šaran se očisti, opere, posoli i zareže. U zareze se stavi slatka crvena paprika ili usoljena crvena paprika. Ako se uzme usoljena paprika, onda se riba samo malo soli. U šarana stavi se jabuka.

Luk se fino koše i na masti malo popprži. Zatim se doda riža i na pol pirja. Sad se na rižu stavi šaran, a oko šarana na rižu suhe šljive. Šaran se stavi u pećnicu peći. Kad je skoro pečen, prelije se vrhnjem i pusti zavreti.

RIBE *(Poisson)*

Kod svečanih gozbi serviraju se ribe iza pojušnog, a ispred glavnog jela. U posebnim slučajevima, t. j. kad smo sigurni, da gosti ribu naročito vole, može se riba servirati kao glavno jelo. Ako riba nije glavno jelo, onda se po osobi računa 10 dkg, a ako je glavno jelo, onda treba uzeti 25 dkg po osobi. Kod izbora ribe treba također misliti želi li se prirediti morska ili slatkovodna riba. Ukoliko ne znamo, da li gosti vole ribu, onda ćemo iz opreza odabrati slatkovodnu ribu, jer miris morskih riba mnogi ljudi ne podnose.

Za svečane gozbe primjenjuje se kod priređivanja riba najviše modro kuhanje (vidi Kuharstvo I. dio str. 362), a najbolje su pastrve i kečige. Kod svečanih obroka servira se modro kuhana riba tako da se dobro ocijedi, stavi na srebrnu plosnatu zdjelu, na koju se stavi čipkasta papirnata prostirka, a ukrasi se kriškama limuna, ploškama od rajčice, kaprima i čupavim peršinom. Umaka se posebno servira u za to određenoj posudi. Uz ribu se još servira otopljeni vrući maslac i slani mali krumpiri s peršinom. Važno je, da je umaka pikantna, pa se odabere jedna od svijetlih toplih umaka, ili ako se riba hladna servira, onda se usto servira majonez, tartare- ili remouladen-umaka.

Prije kuhanja mora se ribi dati oblik prema zdjeli, na kojoj se želi servirati. Ako se želi postaviti na okruglu zdjelu, onda se iza glave naprave rupe kroz koje se pričvrsti rep, da kuhana riba zadrži okrugao oblik. Za svečane zgode priređuje se mnogo smuđ, jer je uz pastrvu i kečigu najfinija riba. Želi li se servirati topli šaran, onda je najzgodnije da se pečen servira (vidi Kuharstvo I. dio str. 364). Šaran je vrlo dobar, ako se priredi i na ovaj način: Očišćen i opran šaran soli se i papri, namaže sokom od limuna i ribanim lukom, te pusti ocijediti. U tepsiji se ugrije maslac, riba se stavi u tepsiju, nakaplje otopljenim maslacem i peče oko 30 minuta kod donje jake vatre. Vrijeme pečenja ovisi o veličini ribe. Kad je riba pečena, onda se posipa finim mrvicama i još na čas stavi u vruću pećnicu, da mrvice zažute. U maslac se doda čaša vina, malo vrhnja, fino kosanog peršina i odmah servira. Garnirati se može makaronima i kuglicama od krumpira.

PIRJANI GRAŠAK S »POFEZNIMA« I KRUMPIRIMA

RIŽA S VRGANJIMA

Mali se somići za svečane zgode kuhaju ili prže, a veliki se som izreže na odreske, panira i peče u vrućoj masti svijetložuto. (Vidi Kuharstvo I. dio str. 366.) Ukrasi se čupavim peršinom i kriškama limuna. Usto se servira pikantna umaka ili miješana i zelena salata.

Za goste, koji ne vole ribu čistiti od kosti, priredi se riba bez kosti tako, da se kuhana riba očisti od kosti i nakapa sokom od limuna. U vatrostalnoj zdjeli se na maslacu propirjaju izrezane pečurke, a gore se stavi očišćena riba. Slatko vrhnje (2 dl) tuče se, pa kad je gusto, utuku se 2 žumanca i 2 žlice bijelog vina, fino kosana korica i sok od 1 limuna, fino kosani zeleni peršin i napokom čvrsti snijeg od 2 bjelanca. Ova se smjesa prelije po ribi i stavi u pećnicu na 20 minuta, t. j. dok lijepo zažuti. Uz to se servira holandska umaka.

Od morskih riba može se kroz cijelu godinu prirediti lubin (brancin), no najbolji je ljeti i jeseni. Lubin pripada među prvorazredne morske ribe, a servira se kuhan ili pečen na žaru.

Među fine morske ribe pripadaju oslići (moli), koji su najbolji zimi. Gostima se serviraju ponajviše frigani na ulju s kuglicama od krumpira, kriškama od limuna i zelenim peršinom.

Ljeti su vrlo dobre skuše (skombri), koje se peku na gradelama ili se ispeku u pećnici. Ribe se očiste i osole i dobro ocijede prije priredbe. Onda se slože u tepsiju, poliju vrućim uljem i peku. Kad su skoro pečene posipaju se kosanim češnjakom i fino kosanim zelenim peršinom. Skušama se servira radić, matoviljac i zelena salata glavatica.

Odlična morska riba je trilja (barbun), koja ima naročiti okus. Najbolja je pečena na žaru. Tunj (tunina) izreže se u odreske, koji se uvaljaju u brašno i frigaju na ulju. Zatim se stave u marinadu (vidi I. dio str. 366). Kad se servira gostima, onda se izvadi iz marinade, složi ukusno na zdjelu, prelije umakom od sardelica, ukrasi ploškama limuna, koji se ukrase aspikom i cvjetićima kapra, glaziranim jajima i kavijarom. Zubatac (dental) je također prvorazredna riba, pa dolazi također u obzir kod svečanih zgoda. Zubatac je najbolji frigan u ulju ili pečen na ražnju uz neprestano mazanje uljem. Veliki zubatac stavi se na nekoliko minuta u toplu vodu, da se lakše uklone ljuske. Može se servirati i kuhan, pa se stavi u hladnu vodu kuhati i kuha posve polagano 1 sat. Kad je kuhan, izvadi se na zdjelu, papri, polije vrućim uljem, garnira maslinama, kriškama limuna i zelenim peršinom. Ovako se kuhaju sve morske ribe, a serviraju se s raznim složenim salatama.

SALATE *(Salade)*

Kod svečanih gozbi dolaze u obzir samo složene ili mješovite salate, a serviraju se uz pečeno i prženo meso, pa uz hladnu ribu i hladno mesno jelo. Kod složenih salata začinja se svaka vrsta posebno, a zajedno se slože na zdjelu. Prema tome, koje se salate zajedno kombiniraju, poznate

su pod raznim francuskim imenima. Složene salate serviraju se uz pečeno i prženo meso, a mješovite salate najviše uz hladnu ribu i hladno mesno jelo. Većina mješovitih salata začinja se majonezom ili kojom gotovom umakom. Kod zelene salate treba paziti, da se prije začinjanja osuši, te da se začinja u posljednji čas. U hotelskim kuhinjama i kod velikih gozbi, kad se začinja veća količina salate, onda se salate začinjaju gotovim umakama, koje se mogu napraviti na razne načine. Evo nekoliko primjera:

1. Na 4 žlice ulja uzmu se 3 žlice octa, doda se sol, papar i senf po okusu, izmiješa se, stavi u bocu te dobro bućka.

2. 6 dkg crvenog luka fino se koše i pasira. Tri žumanca se dobro izmiješaju sa pol kavske žličice praška od senfa, doda se malo Wochester-umake i pasirani luk. U tu se smjesu dodaje pomalo 1 l ulja i 4 dl octa. Ova se umaka soli i papri po okusu i spremi u bocu do upotrebe. S ovom se umakom najviše začinja zelena salata.

3. U tri dl kiselog vrhnja umiješa se 1 dl vinskog octa, doda soli i bijelog papra po okusu i dobro bućka u boci prije upotrebe.

4. Na dvije žlice ulja uzme se sok od jednog limuna, doda sol, bijeli papar i fino kosani vlasac, luk, češnjak i zeleni peršin. Ova se smjesa stavi u bocu i prije upotrebe dobro bućka.

5. Na 1 dl vrhnja uzme se sok od 1 limuna, jedna žličica šećera, 1 žličica senfa u prašku, doda se fino kosanog kopra, soli i papra po okusu. Smjesa se u boci bućka prije upotrebe.

Kod vrlo svečanih gozbi servira se t. zv. »moderna salata«, koja je vrlo pikantna po svom sastavu, a i začinja se pikantnim umakama. Izmiješati se može povrće s voćem ili se samo voće začini pikantnom umakom. Na primjer može se izmiješati rajčica sa celerom, jabukama i ananasom. Jabuke i ananas se izrežu na ploške i malo prokuhaju. Celer se najprije kuha, onda izreže na ploške, a rajčice se samo izrežu na ploške. Začini se pikantnom umakom i stavi na led, jer se hladno servira. »Moderna salata« može se složiti od rajčica, zelene salate i ananasa. Svako se začini posebno pikantnom umakom za salate i složi na zdjelu. Ako se »moderna salata« pravi samo od voća, onda se izmiješaju banane, naranče, jabuke i ananas i začine majonezom. Voće se izreže na kockice. Uz ovu se salatu serviraju kriške limuna, da se može po volji nakapati limunovim sokom.

SLOŽENE SALATE

1. Salade Belle-Fermière je salata složena od krumpirove salate, cikle i celera, a može se posipati kosanim zelenim peršinom.

2. Salade cressonière je salata složena od krumpirove i zelene salate, a posipana kosanim jajima i zelenim peršinom.

3. Salade Lorette je salata složena od celera, cikle i cvjetače.

4. Salade niçoise je salata od rajčice, mahuna i krumpira, a garnirana kaprima i savijenim sardelicama.

5. Salade Rachel je salata od celera, krumpira i šparge.

MJEŠOVITE SALATE

1. Srijemska salata

$^1/_2$ kg rajčica	$^1/_2$ dl ulja
4 paprike	1 dl octa
1 glavica luka	sol, papar

Rajčice, paprike i luk očiste se i operu. Rajčice i luk izrežu se na ploške, a paprika u rezance. Sve se to izmiješa, začini uljem, soli i papri.

Sitni radovi: 1. sve prired̄ti, 2. očistiti, oprati rajčice, 3. izrezati rajčice, 4. očistiti, izrezati paprike, 5. izrezati luk, izmiješati, 6. dodati sol, papar, 7. pouljiti, 8. dodati ocat, 9. izmiješati.

2. Francuska salata

$^3/_4$ kg krumpira	$^1/_{16}$ l ulja
sol	$^1/_{16}$ l octa
2 žumanca	

Krumpir se skuha i izreže na ploške. Međutim se žumanci s uljem i octom tuku na vatri, dok se zgusnu i tuku dalje, dok se ohlade. S ovim majonezom izmiješa se krumpir.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oprati krumpir, 3. kuhati, 4. guliti krumpir, rezati, 5. izmiješati žumanca i ulje, 6. dodati vodu, 7. tući na vatri, 8. tući dok se ohladi, 9. dodati sol, papar, 10. politi po krumpiru, 11. izmiješati.

3. Talijanska salata

2 krumpira	3 jaja (tvrdo kuhana)
4 kisela krastavca	1 žumance
1 cikla	$^1/_8$ l ulja
1 glavica cvjetače	sok od limuna
4 žlice graška	sol

Krumpir, cikla, cvjetača i grašak se kuhaju. Kad postane mekano, krumpir i cikla se ogule, izrežu na kocke, a cvjetaču se razdijeli u cvjetiće. Kiseli krastavci izrežu se na kocke. Sve se to izmiješa s tvrdo kuhanim bjelancima izrezanim na kocke, te polije majonezom, koji se napravi ovako:

Svježe se žumance miješa uz pomalo dodavanje ulja i soka od limuna po okusu. Kad je ulje potrošeno, dodaju se tvrdo kuhani žumanci i sol.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oprati, očistiti povrće, 3. kuhati povrće, 4. kuhati jaja, 5. oguliti krumpir, 6. izrezati krumpir, ciklu, 7. izrezati krastavce, cvjetaču, 8. očistiti, izrezati jaja, 9. sve izmiješati, 10. miješati žumanca, ulje, 11. dodati limun, 12. politi po salati, 13. soliti, 14. izmiješati.

4. Miješana salata *(Welscher Salat)*

2 žlice kuhanog zelenog graška
2 žlice kuhanog graha (bijeloga)
2 žlice kuhane leće
1 cikla
2 jabuke (mašanke)
2 krastavca (kisela)
2 krumpira (kuhana)
2 sardelice
1 haringa
10 dkg suhog kuhanog jezika
3 tvrdo kuhana bjelanca
1 žlica kapra
majonez od talijanske salate pod 3.
ocat i sol

Grašak, grah, leća, cikla, krumpir i jaja najprije se kuhaju svako posebno. Cikla, krumpir i jabuke ogule se, izrežu na kocke, kao i jezik, sardelice, haringe i bjelanci. Onda se izmiješaju s graškom, grahom, lećom i kaprima, sole, te poliju s malo octa.

Poslije se napravi majonez kao za talijansku salatu i dobro se izmiješa sa salatom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti 2. oprati, očistiti povrće, 3. kuhati povrće, 4. kuhati jaja, jezik, 5. kuhati ciklu, krumpir, 6. izrezati ciklu, krumpir, 7. oguliti, izrezati jabuke, 8. izrezati jaja, jezik, 9. očistiti sardelice, 10. sve izmiješati, 11. miješati žumanca, ulje, 12. dodati limun, 13. politi po salati, 14. soliti i izmiješati.

5. Salata od haringa *(Heringsalat)*

4 haringe
1 kg krumpira
$1^1/_2$ dl ulja
2 dl vrhnja
$^1/_2$ dkg kapra
sol i ocat
govedska juha

Slane haringe moče se nekoliko sati u vodi, onda se očiste, otvore po duljini, izvadi se kost i izrežu u male komadiće. U zdjelu se složi kuhani krumpir izrezan u ploškice s haringama, posipa kosanim kaprima i polije umakom. Umaka: ulje, vrhnje, juha, sol i ocat se izmiješa, prelije preko krumpira i pusti stajati, dok krumpiri upiju umaku.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. močiti haringe, 3. očistiti haringe, 4. izrezati haringe, 5. kuhati krumpir, 6. izrezati krumpir, 7. kosati kapre, 8. izmiješati krumpir, haringe, 9. napraviti umaku, 10. preliti.

GLAVNO JELO *(Grosse-pièce)*

Kod svečanih gozbi servira se iza ribe »glavno jelo«. Ukoliko se riba ne servira dolazi »glavno jelo« iza pojušnog jela, a mnogo puta se za pojušno jelo daje i topla riba.

Za »glavno jelo« servira se mesno jelo, priređeno u velikim komadima (pečeno, pirjano ili kuhano) s umakom i garnirano sa dva do tri pridodatka. Kod toga treba paziti, da način priredbe odgovara dotičnom komadu mesa, a pridodaci da odgovaraju načinu priredbe dotičnog jela.

Kao »glavno jelo« servira se kod svečanih gozbi divljač, pa su osobito fina jela hrbat i but od srne, zeca i mlade divlje svinje, priređeni na razne načine. Meso od divljači se ponajviše stavlja u rasol (marinadu) na nekoliko dana, no od mladih životinja može se prirediti i svježe, t. j. da se ne stavlja u rasol. Ova se jela priređuju po receptima obične kuhinje, kako je to opisano u I. dijelu na str. 357—360. Kao pridodaci serviraju se uz divljač razni kroketi, krustade ili prženi žličnjaci, pržene mrkvice od krumpirova tijesta, okruglice od zemičke, ili krupice, špageti, makaroni, varenac od vrhnja i t. d.

Od divlje peradi servira se kao glavno jelo pečeni ili pirjani fazan, koji se garnira pirjanim crvenim zeljem i pirjanom rižom. Kod svečanih gozbi serviraju se osim divljači i neka druga masna jela, koja su po svom načinu priredbe ovima vrlo slična. Uz divljač serviraju se i pikantni pridodaci, pa divljači osobito odgovaraju pečene jabuke ili kruške s brusnicama.

Ako se za »glavno jelo« ne servira divljač, onda se priredi goveđe meso kao divljač, pa u prvom redu dolazi u obzir pisana pečenka, onda rostbef, pa komadi od mekači. I ova se jela priređuju po receptima obične kuhinje (I. dio str. 338 i str. 349), jer uglavnom dolaze u obzir pirjana i pečena mesna jela u komadu s umakom. Ako se priređe s onom umakom, koja se priređuje uz divljač, onda se servira i sa sličnim pridodacima. Ako se priređuje s kratkom umakom, onda se garnira raznim pirjanim povrćem, rižom, kuglicama od krumpira ili se usto daje pommes-frittes, pommes-souflés ili košarice od prženog krumpira, u koje se stavi pirjano povrće.

Evo nekoliko primjera, na koji se način može goveđe meso prirediti i čime se može garnirati:

1. Pečena pisana pečenka nabodena slaninom s kratkom umakom garnira se glaziranom mrkvicom, cvjetačom i graškom.

2. Pisana pečenka u slanini garnira se savijačom od zelja i pirjanom mrkvicom.

3. Pisana pečenka iz rasola (I. dio str. 341) garnira se kroketima i varencem od vrhnja u malim oblicima.

4. Punjena pisana pečenka (I. dio str. 343) garnira se pečurkama, glavicama šparge i malim mrkvicama.

5. Pirjana govedina s umakom od rajčice (I. dio, str. 338) garnira se okrugljicama od zemičke i pirjanom rižom. Riža se stavi u male oblike.

6. Pirjana govedina s madeira-umakom (I. dio str. 338) garnira se kuglicama od krumpira i pirjanim crvenim zeljem.

7. Pirjana govedina s krastavcima (I. dio str. 338) garnira se prženim okrugljicama od krupice i pečenim krumpirom.

8. Rostbef sa senfom (I. dio str. 339) garnira se kroketima od krumpira, cvjetačom i pečurkama.

9. Rostbef na talijanski način (I. dio str. 339) garnira se makaronima i prženim žličnjacima.

10. Pirjana govedina s jajima (I. dio str. 342) garnira se košaricama od prženog krumpira, punjenom pirjanom korabicom, pirjanom mrkvicom i graškom.

11. Goveđi jezik u umaci (I. dio str. 340) garnira se pireom od krumpira i kroketima od riže.

12. Pisana pečenka u lisnatom tijestu garnira se raznim pirjanim zelenjem.

Od telećeg mesa može se servirati kao »glavno jelo«:

a) Teleći but sa slaninom (I. dio str. 349), koji se garnira pirjanim mladim povrćem.

b) Frankfurtska pečenka, koja se garnira špagetima, rižom i »špeclima«.

Od svinjetine se kao »glavno jelo« servira pirjana savijena šunka, koja se garnira pireom od graška i krumpira, te prženim okrugljicama od krupice. Može se garnirati i pečurkama, špagetima i okrugljicama od krumpira.

Od janjetine može se servirati janjetina u umaci (I. dio str. 350) garnirana s rizi-bizi, pirjanom mrkvicom i okrugljicama od zemičke.

Kod manje svečanih gozbi ili ako se pozovu u goste prijatelji i znanci može se kao »glavno jelo« servirati kuhana govedina garnirana raznim

pridodacima, no i kod ovog se ne preporučuje više od tri pridodatka. Prema pridodacima bira se umaka, pa će se za goste odabrati jedna od onih koja nije svakidašnja. U posebnim slučajevima može se kao »glavno jelo« servirati prženo meso, kao što su bečki odresci, pržena janjetina i prženi pilići. Pržena jela moraju se u posljednji čas pržiti, da budu topla. Čim su pržena, stave se na toplu krpu, da se mast ocijedi, a onda se ukusno postavi na zdjelu, koja se obloži papirnatom čipkastom prostirkom. Ukrasi se zelenim peršinom i kriškama limuna.

Uz ova jela mogu se servirati pikantni i slatki pridodaci, kao što su brusnice izmiješane s malo crnog vina (opolo), cumberland-umaka, voće iz ruma, a najbolje odgovaraju višnje i kruške. Osim ovih pridodataka može se servirati razno pirjano povrće, koje se kao i slatki pridodaci serviraju na posebnoj zdjeli.

Kako se sva ova jela moraju topla servirati, to se garniranje mora obaviti brzo, da se jelo ne ohladi. Zdjele moraju biti dobro ugrijane, a ne smiju biti pretrpane, pa se od pridodataka može staviti uz meso samo toliko, koliko je potrebno, da bude meso ukusno garnirano. Preostali pridodaci serviraju se ukusno složeni u posebnoj zdjeli. Umaka se također servira uvijek u posebnoj posudi, jer se meso ne smije preliti umakom.

PEČENKE *(Roti)*

Najvažnije jelo u svakom jestveniku jesu mesna jela i pečenke, pa se zato prvo mesno jelo u jestveniku i zove »glavno jelo«. Kao glavno jelo« servira se obično kuhano, pirjano ili pečeno meso u velikim komadima s umakom, a odmah iza toga servira se pečenka, jer se obilni jestvenici s međujelima između »glavnog jela« i pečenke vrlo rijetko serviraju. Danas se jestvenici i tako skraćuju, da se mjesto glavnog jela može dati samo pečenka. Kako se predjušno i pojušno jelo priređuje u malim količinama, tako se glavno jelo i pečenke moraju prirediti u većoj količini, da i samom količinom odgovara svečanoj gozbi. Pečenka se ne garnira, a ni ne ukrašuje, ali je mora biti mnogo.

Od pečenki dolaze u obzir pečenke pečene u pećnici i na ražnju, a to su pečenke od telećeg, janjećeg i svinjskog mesa, te pitane peradi. Odlična je pečenka odojak na ražnju, mlado janje ili kozlić i pitana perad, no i u pećnici pečeno meso može biti tečno, ako se pazi na ispravni postupak, kako je to opisano u I. dijelu knjige.

Kod serviranja pečenki najvažnije je tranširanje, koje se mora obaviti brzo i s mnogo razumijevanja, jer ružno izrezano meso, ne može se ni lijepo postaviti na zdjelu. Kod odojka i peradi važno je, da je svaki komad pokriven kožicom. Kod purana i većih komada peradi potrebno je, da se bijelo meso skine s kosti i izreže na tanke ploške. Noge se razrežu na batak i zabatak, a batak se ukrasi manšetom od papira. Na zdjelu, na kojoj će se servirati pečenka, stavi se malo vruće masti, a onda se stavi zdjela na štednjak, da komadi mesa dođu na jako vruću zdjelu. Ostala mast servira se posebno. Meso se brzo i ukusno složi na zdjelu, pa se za ukras stavi samo kitica zelenog peršina i hrpica prženog luka. Uz odojka servira se mast. Uz pečenku serviraju se razne složene salate i pikantni ili slatki pridodaci. Ovi mogu biti: kompot od raznog voća, pečene jabuke, kruške ili banane, te kaša od jabuka ili krušaka, a kod peradi brusnice i voćni žele.

PIKANTNI I SLATKI PRIDODACI K MESU

Kod vrlo svečanih gozbi serviraju se uz pečenku mjesto salata pikantni i slatki pridodaci, pa se neki postave i na zdjelu uz meso. Pečene jabuke,

PUNJENE RAJČICE

RIŽA S RACIMA

kruške i banane, voće iz octa, kao i prženi luk, može se staviti uz pečenku, no samo toliko, koliko je potrebno za ukras. Ostalo se posebno servira. Uz hladnu pečenku može se staviti voće iz octa ili ruma, slatko-slani krastavci i mahune, te voćni žele.

I u običnoj kuhinji serviraju se uz divljač brusnice, koje se kod svečanih gozbi serviraju uz bečke odreske, jela od šunke i peradi. Uz ova se jela servira i žele od ribiza. Hladnoj peradi i svinjetini, a toploj divljači servira se također marmelada od naranče. Tanke ploške od naranče ukrašene želeom serviraju se uz divljač, šunku i bečke odreske. Šunki, prženom mesu kao i hladnim pečenkama izvrstan je pridodatak cumberland-umaka. Pečenki od peradi, a naročito od guske kao i svinjetini mnogo se servira kaša od jabuka *(Apfelmuss)*. Kao pridodatak pečenoj peradi, svinjetini i divljači serviraju se pečene jabuke, koje se izdubu, a u udubinu se stavi malo šećera, pa se peku u pećnici ili se u šerpinji s malo vode pokrivene pirjaju. Kad su pečene, stavi se u udubinu malo brusnica. Naglo pečenom mesu, peradi i divljači, kao i prženoj janjetini, serviraju se pečene kruške, koje se ogule i u gustom šećernom soku pirjaju dok postanu smeđe. Divljači, peradi, šunki i janjetini serviraju se pečene banane, koje se ogule, razrežu na tri komada, uvaljaju u mrvice i peku u masti. Mrzlim i toplim mesnim jelima može se servirati voće iz octa ili ruma, a najbolje su šljive, kruške i višnje.

Na »hladne plate« postavlja se žele od voća, koji se priređuje od drenka. U sok od tog kompota doda se malo soka od naranče ili malo konjaka ili šljivovice, pa se na pol litre soka doda 7 listova otopljene želatine. Mali se oblici u ledenoj vodi poplahnu, pa se u njih ulije ova tekućina, te pusti tako dugo, dok postane žuličava. U ovaj se žele mogu uložiti orasi, komadi banane, kruške ili jabuke, koje su prije pirjane. Kad se iz oblika istrese može se ukrasiti drenkom. U tu se svrhu može upotrebiti i sok kojeg drugog kompota, samo ako je sladak, mora se dodati soka od limuna. Ovakvi želei dobri su i kao pridodaci uz naglo pečeno meso, perad i šunku.

Na zdjelu tople pečenke može se kao pridodatak i ukras postaviti prženi luk, koji se priredi ovako: luk se izreže u tanke ploške, uvalja u brašno i prži na vrućoj masti. Luk se može i panirati, pa onda pržiti. Ljepše je ako se ne prže cijele ploške, već se ove rastave u prstenčiće, pa se onda paniraju i prže.

Kad se ulažu mali krastavci, dobro je staviti i malo šećera, da postanu pikantni. Ovakvi krastavci mogu se izrezati u ploške ili u oblik lepeze, te servirati i kao pridodatak i kao ukras na »hladne plate«.

Vrlo zgodan i pikantan pridodatak jesu zelene mahune. One se očiste, izrežu i kuhaju u vodi, u kojoj ima dosta octa, soli i šećera, te korice od limuna. Kad su mekane, izvade se, a voda se ukuhava. Ukoliko bi trebalo, doda se još malo šećera i octa. U tu se tekućinu stave mahune do upotrebe, u kojoj moraju stajati najmanje 24 sata, da postanu pikantne.

POVRĆE *(Légumes)*

Iza pečenke servira se kod svečanih gozbi povrće, koje se može prirediti na više načina. Pirjano povrće može se servirati u prženim gljivicama od lijevanog tijesta ili u košaricama od prženog krumpira, pa se na veliku ravnu platu stavi prostirka od čipkastog papira, a gore se slože košarice s raznim pirjanim povrćem.

Povrće (cvjetača, šparga, korabica) se može servirati gratinirano u vatrostalnoj zdjeli ili prženo u lijevanom tijestu, pa se servira sa zelenom salatom. Vrlo se mnogo servira punjena paprika, sarma od slatkog i kiselog zelja, pirjana korabica s mesom i musaka od kiselog zelja. Sve su to jela obične kuhinje, koja se mogu servirati i kod svečanih gozbi, pa se ovi recepti nalaze u I. dijelu knjige, poglavlje »jela od povrća« ili »međujela«.

Kod svečanih gozbi servira se varenac od povrća garniran s rižom, koja se u malim oblicima stavi oko varenca i posipa kosanim vlascem. Uz varenac od suhog povrća može se servirati neka umaka.

Ako znamo, da gosti vole povrće priređeno na ulju, onda možemo servirati pečene melancane s pirjanom rajčicom na ulju. Vrlo često se kod svečanih zgoda servira punjeno povrće gratinirano ili u umaci. Jelom od povrća završen je slani dio svečanog jestvenika, jer se iza povrća serviraju slatka jela i poslastice.

1. Varenac od suhog povrća *(Gemüsepudding)*

10 dkg suhog povrća	6 dkg maslaca
3 dkg masti	5 žumanaca
12 dkg brašna	orašak
2 dl juhe	snijeg od bjelanaca, parmezan

Suho povrće namoči se. Poslije se kuha u slanoj vodi, a onda pirja na masti. Međutim se u brašno umiješa juha i to ukuha u juhu. Kad se ohladi, dodaju se žumanci i dobro se miješa. U ovu smjesu stavi se snijeg, tučeni orašak, mrvice i pirjano povrće. Sve se lagano izmiješa, soli i papri i stavi u namazani i posipani oblik, te kuha u vodenoj kupelji 1 sat. Kad je kuhano, stavi se na zdjelu, posipa parmezanom i prelije bechamel-umakom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti povrće, 3. kuhati povrće, 4. pirjati povrće, 5. ukuhati brašno u juhu, 6. umiješati žumanca, 7. tući snijeg, 8. dodati ohlađeno povrće, 9. dodati mrvice, snijeg, grašak, 10. izmiješati, 11. staviti u oblik, 12. kuhati, 13. ribati parmezan, 14. posipati parmezan.

2. Varenac od svježeg povrća *(Pudding von frichen Gemüse)*

20 dkg zelja	20 dkg mahuna	2 dkg masti
20 dkg kelja	20 dkg graška	2 dkg luka
20 dkg korabice	6 dkg masti	2 žumanca
20 dkg mrkve	1/4 kg teletine	1/4 dl vrhnja

Zelje i kelj izrežu se u rezance i pirja na 2 dkg masti. Mrkvica i korabica izrežu se u rezance i pirjaju na 2 dkg masti, mahune i grašak se očiste, mahune izrežu i s graškom pirjaju također na 2 dkg masti. Teletina se koše i pirja na masti, na kojoj je popržen luk. Doda se mesu vrhnje i žumanci. Sve se soli i papri. U namazani oblik slaže se zelenje i meso, oblik se zatvori, a varenac kuha u vodenoj kupelji 1/4 sata. Ovaj varenac servira se s pirjanom rižom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, rezati povrće, 3. pirjati povrće, 4. kosati luk, 5. kosati meso, 6. pirjati luk, meso, 7. dodati žumanca, vrhnje, 8. soliti, papriti, 9. namazati oblik, 10. složiti u oblik, 11. kuhati.

3. Punjene rajčice *(Gefüllte Paradiesäpfel)*

1/2 kg rajčice	2 dkg luka	3 dkg brašna
1/4 kg govedine	6 dkg riže	šećer
1/4 kg svinjetine	sol, papar	pasirane rajčice
4 dkg masti	3 dkg masti	1/4 l kiselog vrhnja

Lijepe okrugle rajčice operu se, izdubu i nadjenu slijedećim nadjevom: Meso se opere koše i metne na mast, na kojoj se ispržio fino kosani luk. Kad je meso malo pirjano, stavi se gore oprana riža, dolije malo vode, sol i papar i pusti da se pirja.

Punjene rajčice slože se na tepsiju poliju vrhnjem i metnu u pećnicu da se peku. Međutim se napravi zafrig, doda pasirana rajčica, malo šećera, pusti da prekipi i nalije na punjene rajčice.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oprati, izdubiti rajčice, 3. kosati luk, 4. oprati, kosati meso, 5. pirjati luk, meso, 6. oprati, pirjati rižu, 7. doliti, pirjati, 8. soliti, papriti, 9. puniti rajčice, 10. složiti rajčice, 11. preliti vrhnjem, 12. napraviti umaku, 13. dodati umaku, 14. kuhati.

4. Punjeni krumpiri *(Gefüllte Kartoffeln)*

1 kg krumpira	2 dkg luka
nadjev:	3 žlice vrhnja
1/4 kg suhog mesa	1 žumance
2 dkg masti	2 dl vrhnja
zeleni peršin	sol

Veliki krumpiri ogule se, izdubu, nadjenu, osole, metnu u tepsiju, poliju vrhnjem i stave u pećnicu peći. Nadjev: Kuhano suho meso koše se, izmiješa s fino kosanim lukom i peršinom, koji se na masti popprži. Doda se žumance i malo vrhnja. Sa nadjevénim krumpirima može se servirati umaka od rajčice.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati meso, 3. kosati luk, peršin, 4. oguliti, izdubiti krumpir, 5. pirjati luk, peršin, 6. kosati meso, 7. dodati meso, 8. dodati žumance, vrhnje, 9. puniti krumpire, 10. složiti krumpire i preliti, 11. staviti u pećnicu.

5. Punjene korabice *(Gefüllte Kohlrüben)*

Korabice se ogule, izdubu i kuhaju u slanoj vodi, a dalje se sve radi kao kod punjenih rajčica.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, izdubiti korabice, 3. kuhati korabice, 4. kosati luk, 5. oprati, kosati meso, 6. pirjati luk, meso, 7. doliti, pirjati, 8. soliti, papriti, 9. puniti korabice, 10. složiti korabice, 11. preliti vrhnjem, 12. napraviti umaku, 13. dodati umaku, 14. kuhati.

6. Punjene jurgete *(Gefüllte Kürbisse)*

1 jurgeta

Nadjev i umaka kao kod punjenih rajčica.

Jurgeta se oguli, izdube, napuni nadjevom i stavi u umaku kuhati. Kad je mekana, reže se na 3 cm debele ploške.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, izdubiti jurgete, 3. kosati luk, 4. oprati, kosati meso, 5. pirjati luk, meso, 6. doliti, pirjati, 7. soliti, papriti, 8. puniti jurgete, 9. složiti, preliti vrhnjem, 10. napraviti umaku, 11. dodati umaku, 12. kuhati, 13. izrezati.

7. Punjene artičoke *(Gefüllte Artischocken)*

5 artičoka	1 dl kiselog vrhnja
3 dkg masti	1 jaje, sol, papar
1/4 kg teletine	2 dkg mrvica
10 dkg riže	

Artičoke se operu i odrežu im se dršci, da može svaka stajati. U kipuću slanu vodu stavi se sok od 1 limuna i artičoke se kuhaju, dok postanu mekane.

Žličicom se izvadi sredina svake artičoke, pa se ostave samo vanjski listovi. Sredina se napuni nadjevom, artičoke se preliju vrhnjem i stave još malo u pećnicu.

Prije serviranja poliju se maslacem, na kojem se ispržilo malo mrvica.

Nadjev: Na mast se stavi kosana teletina, osoli i popapri i pusti pirjati. Poslije se doda oprana riža, dolije malo vode i pirja dok postane mekana. Kad se nadjev ohladi, doda se 1 žumance i ako je potrebno 1 žlica vrhnja.

Uz punjene artičoke može se servirati pirjani grašak.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, kuhati artičoke, 3. kosati teletinu, 4. pirjati teletinu, 5. pirjati rižu, 6. izmiješati meso, rižu, 7. dodati žumance, vrhnje, 8. puniti artičoke, 9. staviti u zdjelu, 10. preliti vrhnjem, 11. peći.

8. Melancani s mesom. *(Fleischmelanzani)*

3 melancana	1/2 kg pečene teletine
8 dkg brašna	20 dkg luka
1 jaje	2 jajeta
10 dkg masti	2 dl vrhnja

Melancani se operu, izrežu na ploške, osole i puste, da malo stoje. Sada se umoče u brašno i razmućeno jaje i prže u vrućoj masti. Na preostaloj masti popprži se fino kosani luk, stavi se gore kosana pečena teletina i malo popirja. Soli se i papri. Sada se u zdjelu slaže 1 red mesa i 1 red melancana, dok se sve potroši. U vrhnje se razmute jaja, prelije se i u pećnici malo zapeče.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati luk, 3. oprati, izrezati melancane, 4. pržiti melancane, 5. pržiti luk, 6. kosati teletinu, 7. pirjati teletinu, 8. soliti, papriti, 9. složiti u zdjelu, 10. dodati vrhnje, jaje, 11. peći.

9. Sarma od kelja *(Gefüllte Kohlblätter)*

1 kg kelja	10 dkg vrganja
1/2 kg svinjetine	2 dkg masti
2 dkg luka	5 dkg rezanog luka
sol, papar i peršin	1 suha kobasica
4 dkg suhe slanine	1 dl kiselog vrhnja

Svinjetina se opere i skoše, te izmiješa s pirjanim vrganjima. Meso se soli i papri, te mu se doda fino kosanog zelenog peršina. Kelj se međutim vrelom vodom popari, a u velike listove umota se malo mesa, napravi se oblik sarme i slabo se zaveže. U posudu metne se izrezana slanina, popprži se, doda se na nju na ploške izrezana kobasica i fino kosani luk. Kad je ovaj žut, stave se gore sarme i pokrivene pirjaju uz pomalo dolijevanje vode. Kad su skoro mekane, preliju se vrhnjem i puste prokuhati.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati luk, peršin, 3. izrezati slaninu, kobasicu, 4. pirjati vrganje, 5. popariti kelj, 6. kosati meso, 7. izmiješati svinjetinu, vrganje, 8. dodati peršin, 9. soliti, papriti, 10. praviti sarme, 11. popržiti slaninu, luk, pobrašniti, 12. doliti, kuhati, 13. dodati kobasicu, sarme, 14. dodati vrhnje.

10. Bugarsko zelje *(Bulgarisches Kraut)*

1 velika glavica zelja	2 jaja
16 dkg svinjetine	sol, papar
2 krumpira	slana voda
8 dkg šunke	5 dkg masti
4 zemičke	1/4 l vrhnja
1/4 l vrhnja	3 mala krastavca

Velika glavica zelja (kupusa) pofuri se i 3—4 gornja lista se odrežu. Glavica se izdube na onoj strani, gdje je korijen, u šupljinu se stavi nadjev, otvor se zatvori otkinutim listovima, a glavica se dobro zaveže i kuha tri četvrt sata.

Zelje, koje se izdube, fino se koše i pirja na masti. Kad je zelje pirjano, stavi se gore kuhana glavica, polije vrhnjem i pusti prekipjeti. Prije serviranja glavica se razreže.

Nadjev: Svinjetina i šunka se koše. Krumpir se izreže u kocke i kuha. Kad je mekan, doda se u meso s pasiranom zemičkom, vrhnjem, jajima i kosanim krastavcima. Nadjev se soli i papri.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pofuriti zelje, 3. izdubiti zelje, 4. kosati zelje, 5. pirjati kosano zelje, 6. kosati svinjetinu, šunku, 7. krumpir rezati, kuhati, 8. namočiti zemičke, 9. kosati krastavce, 10. pasirati zemičke, 11. izmiješati meso, zemičku, krastavce, 12. dodati krumpir, jaja, vrhnje, 13. napuniti zelje, zavezati, 14. pirjati s kosanim zeljem.

11. Savijača od zelja *(Krautstrudel)*

Tijesto za savijaču:	Nadjev:
25 dkg brašna	3/4 kg zelja
2 dkg masti ili žlica ulja	2 dkg šećera
voda, sol	8 dkg masti
	sol, papar
	3 dkg masti za mazanje

Zelje se fino koše i stavi na vruću mast na kojoj se zažutio šećer. Soli se i papri i uz malo dolijevanje vode mekano pirja.

Ovaj nadjev stavi se na tanko razvučeno tijesto, koje se poškropi mašću, savije i stavi u namazanu tepsiju, namaže mašću i peče.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati zelje, 3. popržiti šećer, 4. dodati zelje, 5. pirjati, 6. soliti, papriti, 7. umijesiti tijesto, 8. razvući, posušiti, 9. poškropiti mašću, 10. dodati nadjev, 11. saviti, 12. peći, 13. izrezati.

12. Pirjano povrće u prženim gljivicama

1/8 l mlijeka	sol
10 dkg brašna	1 jaje
1/4 kg masti	

Najprije se napravi tijesto za palačinke, samo gušće. U posudu od 1/2 l stavi se 1/4 kg otopljene masti i ugrije. Kalup, kojim se prave gljive od tijesta, moči se u vruću mast, zatim u tijesto i brzo opet u vruću mast, da se ispeče tijesto, koje je prionulo uz kalup. Kad je pečeno odijeli se polako od kalupa. Ovako dobivene gljive mogu se puniti pirjanim vrganjima.

Sitni radovi :1. sve prirediti, 2. napraviti tijesto, 3. ugrijati mast, 4. pržiti gljivice, 5. puniti gljivice.

13. Pržena cvjetača u tijestu *(Gebackener Karfiol im Tropfteig)*

2 cvjetače	1 žlica ulja
slana voda	25 dkg brašna
2 dkg maslaca	snijeg od bjelanaca
3 žumanca	1/4 kg masti
5 dl vina ili piva	

Cvjetača se očisti i kuha u slanoj vodi. Kad je kuhana, razdijeli se u cvjetiće i ohladi.

Međutim se napravi tijesto od maslaca, jaja, brašna, vina i ulja i pusti stajati pol sata. Ohlađeni cvjetići umoče se u tijesto i prže u vrućoj masti.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, kuhati cvjetaču, 3. izmiješati žumance, brašno, ulje, vino, 4. tući snijeg, 5. umiješati snijeg, stajati, 6. razdijeliti cvjetaču, hladiti, 7. umočiti u tijesto, 8. pržiti.

Slatka jela

Od slatkih jela mogu se za goste prirediti kolači od biskvita, i razne pite, koje se prave od prhkog ili lisnatog tijesta, a to mogu biti: pita od jabuka, jagoda, kajsija, ribiza, oraha, badema, lješnjaka i čokolade. Od prhkog tijesta mogu se prirediti i razni kolači s voćem (Obstkuchen), razni kolači sa praškom za dizanje, koji najbolje odgovaraju kod poziva za južinu. Svi recepti za ova slatka jela nalaze se u I. dijelu ove knjige.

Kod manjeg broja gostiju, i kad nisu baš svečane gozbe, mogu se servirati slatki varenci i nabujci, slatka jela od dizanog tijesta, kao što je orehnjača, bademnjača, makovnjača i požunski roščići. Od prženog dizanog tijesta serviraju se pokladnice i bavarski kolačići. Pokladnice se serviraju gostima u vrijeme poklada kod poziva na čaj, poslije večere kod poziva na ples, kod poziva na staru godinu i t. d. Za pokladnice ima mnogo raznih recepata, no ako se pokladnice serviraju većem broju gostiju, pa se mora praviti eventualno i nekoliko stotina, onda se preporučuje, da se prave one, s kojima nema toliko posla, a ipak su vrlo dobre i lagane. Prema tome one se ne pune marmeladom, već se malo marmelade stavi na pokladnicu ili se marmelada posebno servira. Da pokladnise dobro uspiju, treba paziti, da se u tijesto ne stavi previše šećera, jer onda u masti prenaglo zažute. Kod dizanja kvasa treba paziti, da se kvas tako dugo diže, dok ga bude po obujmu još jedamput toliko. Isto vrijedi i za izrezane pokladnice. Kod priredbe pokladnica treba sve namirnice najprije temperirati. Brašno treba prosijati i staviti u zdjelu na toplo mjesto, jaja, ako su jako hladna, staviti na kratko vrijeme u mlaku vodu, maslac ili mast otopiti, a mlijeko slabo ugrijati. Prostorija, u kojoj će se pokladnice praviti, mora biti također topla, daska i krpe, kojima će se pokrivati, moraju biti ugrijane. Bolje je, da prostorija nije previše ugrijana, kako se ne bi tijesto prenaglo dizalo. Posuda, u kojoj će se pržiti pokladnice, mora se do polovice napuniti masnoćama u tekućem stanju. Obično se uzima 1/2 kg masti i 1/2 kg ulja, jer pokladnice moraju plivati u masti. Naglasiti moram, da se od te količine masti potroši za 25 pokladnica samo 12 dkg, a preostala mast može se upotrebiti za kuhanje. Kad se peče mnogo pokladnica, može se dogoditi, da se mast previše ugrije, zato je dobro dodavati od vremena do vremena malo svježe masti, da se temperatura snizi. Nakon ispečenih 25 do 30 pokladnica, doda se otprilike uvijek po 10 do 12 dkg masti, da se temperatura snizi, a potrošena mast nadomjesti. Mast je dobro ugrijana onda, kad se mali komadić tijesta, koji smo ubaciti u mast, naglo digne i zažuti. Pokladnice se stavljaju u mast okrenute i brzo pokriju. Posuda se za to vrijeme malo i lagano potrese. Pokrivene se peku 3 minute, onda se otkriju i okrenu na drugu stranu, pa se ispeku svijetložuto. Kad su pečene, stavljaju se na bugačicu, pošećere, a dok su još vruće ne smiju se slagati jedna na drugu. Dobre pokladnice moraju biti lagane i moraju imati po sredini bijeli obruč. Serviraju se na zdjeli, na koju se stavi čipkasta papirnata prostirka, a slože se u obliku piramide.

SLATKA JELA OBIČNE KUHINJE, KOJA SE MOGU SERVIRATI I GOSTIMA

1. Pokladnice s masti *(Faschingskrapfen mit Fett)*

5 dkg masti ili margarina	60 dkg brašna
4 dkg šećera	1 žlica ruma
4 žumanca	sol
4 dkg pjenice	1 kg masti
5 dl mlijeka	šećer za posipanje

U lonac od 1½ l stavi se mast i otopi. U nju se umiješa šećer i žumanci, pa se miješa dok ne postane pjenasto. Pjenica se fino izdrobi, posipa na smjesu i prelije mlijekom. Sada se lonac pokrije i stavi na toplo mjesto, da se smjesa digne skoro do vrha lonca. U zdjelu se prosije brašno i stavi također na toplo mjesto. Kad se kvas digne, stavi se u brašno, malo se soli ,doda ruma i šupljikavom kuhačom tuče, dok se počnu dizati mjehurići i dok se tijesto više ne lijepi za kuhaču.

Zatim se tijesto razvalja 1 cm debelo, izrežu se pokladnice (6 cm promjera), stave se na posipanu krpu i pokriju drugom toplom krpom. Nakon toga se puste polagano dizati najmanje 1 sat, t. j. dok se za jednu trećinu dignu. Prže se u dobro ugrijanoj masti preokrenute i pokrivene tri minute. Za to vrijeme šerpinja se lagano pomiče. Onda se šerpinja otkrije, pokladnice okrenu i ispeku na drugoj strani. Kad su pečene, stave se na bugačicu i odmah posipaju šećerom.

2. Pokladnice s uljem *(Faschingskrapfen mit Öl)*

5 žumanaca	1 žlica ruma
4 dkg šećera	50 dkg brašna
8 dkg ulja	sol
3 dkg pjenice	1 kg masti
1/4 l mlijeka	šećer za posipanje

Tijesto se napravi, kako je već opisano kod prvih pokladnca, dobro se tuče i pusti dizati. Kad se tijesto dignulo tako, da se obujam podvostručio, onda se stavi na posipanu dasku, razvalja i režu pokladnice. Ponovo se puste dizati i peku u vrućem ulju, kako je već opisano. U šerpinju od 2 l stavi se ¾ l ulja za prženje. Najbolje je arašidno ulje.

3. Prečke *(Germkuchen)*

1 kg brašna	3 dl mlijeka
10 dkg maslaca	10 dkg šećera
3 cijela jaja	1 jaje
3 dkg pjenice	kristalni šećer

S brašnom se izdrobi maslac, dodaju jaja, šećer i u mlijeku razmućena pjenica, pa se tijesto mijesi, dok postane glatko. Razdijeli se u 4 dijela, svaki se dio umijesi u okrugli hljepčić i pusti pokriveno dizati dva sata. Nakon toga vremena svaki se komad razvalja u prst debeli mlinac, tupom stranom noža naprave se prečke na tijestu, namaže se razmućenim jajetom i posipaju kristalnim šećerom. Po dva mlinca peku se na namazanoj tepsiji. Kad je pečeno, reže se prema potrebi na duguljaste ploške. Ovaj se kolač servira kod poziva na južinu uz bijelu kavu.

4. Sočna pita *(Saftige Pitta)*

Prhko tijesto:

25 dkg brašna	2 žlice vrhnja
15 dkg maslaca	1 žlica ruma
5 dkg šećera	korica od limuna

Nadjev:

I.	II.
6 zemičaka	$^1/_2$ kg jabuka
5 dkg masti	5 dkg brašna
$^1/_4$ l vina	5 dkg masti
5 dkg šećera	5 dkg šećera
cimet	10 dkg grožđica

Umijesi se prhko tijesto i pusti počivati, dok se napravi nadjev. Tijesto se razdijeli u dva dijela, koji se razvaljaju u veličini tepsije. Jedan dio tijesta stavi se na dno tepsije i malo peče. Zatim se izvadi iz pećnice i složi na nj jedan red nadjeva od zemičke, a jedan od jabuka. Gore se stavi drugi dio tijesta, vilicom nabode i peče. Kad je pečeno, posipa se šećerom i reže na ploške.

Nadjev I.: Zemičke se izrežu na ploške i prepeku na masti. Posipaju se cimetom i preliju ošećerenim vinom.

Nadjev II.: Jabuke se ogule, izrežu na ploške, uvaljaju u brašno i prepeku na masti. Kad se slože u tepsiju, posipaju se šećerom i grožđicama.

5. Rulada od svježih jagoda *(Erdbeer-Roulade)*

Biskvit smjesa:	Krema:
3 bjelanca (snijeg)	5 žumanaca
3 žumanca	10 dkg šećera
8 dkg šećera	$^1/_4$ l mlijeka
7 dkg brašna	šumske jagode

Ispeče se biskvit-smjesa na niskoj tepsiji kao za običnu ruladu. Kad je smjesa pečena, brzo se namaže kremom, posipa jagodama i brzo savije te posipa šećerom. Kad je posve hladna, reže se na ploške. I ovaj se kolač može servirati kod poziva na južinu.

6. Ploške s grožđicama *(Rosinen-Schnitten)*

10 dkg maslaca	1 žličica soda-bikarbone
10 dkg šećera	9 žlica mlijeka
3 žumanca	snijeg od bjelanca
3 žlice marmelade od kajsija	¼ kg grožđica
25 dkg brašna	rum

Maslac, šećer i žumanci miješaju se, dok postane pjenasto. Onda se doda marmelada i opet dobro miješa. Nakon toga doda se brašno, soda-bikarbona i mlijeko, te konačno snijeg od bjelanca. Smjesa se stavi u namazanu i posipanu tepsiju, posipa grožđicama, koje su se močile u rumu i peče. Kad je pečeno, izreže se u ploške.

NABUJCI

Pod nabujcima razumijevamo lake smjese, koje se peku u otvorenim **vatrostalnim** zdjelama, a obično su visoke 8 do 10 cm. U pomanjkanju takvih može se nabujak peći u običnoj zdjeli ili u limenom obliku. Posuda, u kojoj se peče nabujak, mora se namazati mašću ili maslacem i posipati mrvicama. Budući da je smjesa od koje se prave nabujci vrlo laka, to se teško može izvaditi iz posude, a još teže može zadržati svoj oblik, jer čim se smjesa malo ohladi, odmah se spusti. Nabujke treba peći kod umjerene vatre i polagano, otprilike $^3/_4$ sata, da se mogu dobro dignuti, a dižu se od zraka, koji se u toplini rasteže i diže smjesu. Čim je nabujak pečen, mora se servirati, pa se zato mora točno odrediti vrijeme priredbe, kako se ne bi prerano počelo.

Nabujci se vrlo mnogo priređuju za bolesnike, a mogu biti i u dnevnoj prehrani sastavni dio jestvenika, no više kod onih, koji duševno rade, pa trebaju lakše probavljivu hranu. Najlakši nabujci su oni, koji su priređeni od mliječne smjese, koja se na štednjaku najprije kuha, a onda se u nju dodaju žumanci i snijeg. To je ona ista smjesa od koje se priređuju kolači

od hrustavog tijesta (Brandteig). Od ove temeljne smjese mogu se prirediti razni nabujci tako, da se doda uvijek druga namirnica. Po pridodanoj namirnici dobiju onda i nabujci ime. Dodamo li dakle ovoj smjesi čokoladu, dobijemo nabujak od čokolade, dodamo li badema, dobijemo nabujak od badema, dodamo li bilo kakvo voće, dobije nabujak ime po onomu voću, koje je u nj stavljeno.

Nabujci se mogu praviti i od biskvit-smjese, pa se na isti način može dobiti više vrsa nabujaka, ako se istoj biskvit-smjesi dodaju ili bademi ili orasi ili čokolada i t. d. Za nabujke može se kao temeljna smjesa uzeti laki ili teži biskvit.

Ako u mlijeko mjesto brašna ukuhamo krupicu ili rižu, onda se i od ove smjese mogu prirediti nabujci, i to samo nabujak od krupice i riže. Oba ova nabujka priređuju se tako, da se u kuhanu i ohlađenu rižu na mlijeku ili krupicu dodaju žumanci i snijeg.

Kod nabujaka od mliječne smjese temeljna je namirnica mlijeko, a jaja kod nabujaka od biskvitne smjese. Količina namirnica određuje se dakle kod prvih onako, kako se to određuje kod kuhanih mliječnih jela, a kod drugih onako, kako je rečeno kod kolača od biskvita.

Uz nabujke servira se ponajviše malinov sok ili bilo kakav preliv.

1. Nabujak od mliječne smjese *(Brandteigauflauf)*

$^1/_4$ l mlijeka	4 žumanca
6 dkg šećera	snijeg od bjelanaca
vanilija	12 dkg brašna
5 dkg maslaca	

U mlijeko se doda šećer, vanilija i maslac, pa kad ovo zavrije, ukuha se brašno i miješa na vatri, dok se više na žlicu ne lijepi. Sada se smjesa ohladi i pomalo se utuku žumanci, a poslije toga se smjesa još dobro miješa. Napokon se tuče čvrsti snijeg i lagano umiješa u smjesu. Zdjela se namaže maslacem, posipa mrvicama, stavi nabujak i polagano se peče.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, maslac, šećer, vaniliju, 3. ukuhati brašno, 4. miješati na vatri, 5. ohladiti, 6. umiješati žumanca, 7. tući snijeg, 8. dodati snijeg, 9. staviti u zdjelu, 10. peći.

2. Nabujak od badema *(Mandelauflauf)*

$^1/_4$ l mlijeka	12 dkg brašna
6 dkg šećera	4 žumanca
vanilija	12 dkg badema
5 dkg maslaca	snijeg od bjelanaca

Napravi se ista smjesa kao i pod brojem 1, samo se unutra stave oguljeni i samljeveni bademi.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, maslac, šećer, vaniliju, 3. ukuhati brašno, 4. miješati na vatri, 5. ohladiti, 6. oguliti, samljeti bademe, 7. umiješati žumanca, 8. tući snijeg, 9. dodati snijeg, 10. staviti u zdjelu, 11. peći.

3. Nabujak od čokolade *(Schokoladeauflauf)*

$^1/_4$ l mlijeka	12 dkg brašna
6 dkg šećera	4 žumanca
vanilija	12 dkg čokolade
5 dkg maslaca	snijeg od bjelanaca

Izmiješa se ista smjesa kao pod br. 1, samo se još doda ribana čokolada.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, maslac, šećer, vaniliju, 3. ukuhati brašno, 4. miješati na vatri, 5. ohladiti, 6. ribati čokoladu, 7. umiješati žumanca, 8. tući snijeg, 9. dodati snijeg, čokoladu, 10. staviti u zdjelu, 11. peći.

4. Nabujak od kave *(Kaffeeauflauf)*

$^1/_4$ l mlijeka	12 dkg brašna
$^1/_4$ l jake crne kave (6 dkg)	6 žumanaca
10 dkg šećera	snijeg od bjelanaca
8 dkg maslaca	

Najprije se skuha jaka crna kava, koja se izmiješa s mlijekom, doda se šećer i maslac i zavrije. U vrelu tekućinu ukuha se brašno i dobro miješa na vatri. Kad se smjesa ohladi, dodaju se pomalo žumanci, dobro se miješa, a na koncu se doda snijeg od bjelanaca. Smjesa se stavi u namazanu zdjelu i polagano peče.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati kavu, 3. pristaviti mlijeko, maslac, šećer, vaniliju, 4. dodati kavu, 5. ukuhati brašno, 6. miješati na vatri, 7. ohladiti, 8. tući snijeg, 9. dodati snijeg, 10. staviti na zdjelu, 11. peći.

5. Nabujak od grožđica *(Rosinenauflauf)*

Pravi se isto kao i nabujak od badema, samo se mjesto badema stave u smjesu grožđice (15 dkg) i fino kosana korica od limuna.

6. Nabujak od voća *(Obstauflauf)*

Od iste mliječne smjese kao i svi dosada opisani nabujci, priređuje se i nabujak od voća, samo se u gotovu smjesu prije pečenja stavi oprano i raspolovljeno voće (šljive, breskve, kajsije) ili cijele trešnje i jagode. Od voća se uzme $^1/_2$ do $^3/_4$ kg prema tome, koje se voće uzme, a dalje se postupa kao sa svakim nabujkom.

7. Nabujak od jabuka *(Äpfelauflauf)*

10 dkg maslaca
5 žumanaca
10 dkg šećera
$1/2$ kg jabuka
6 dkg šećera
snijeg od bjelanaca

Jabuke se ogule, izrežu i kuhaju u šećernoj vodi, dok postanu posve mekane, a onda se pasiraju. Maslac se dobro miješa sa šećerom dok bude smjesa pjenasta, onda se dodaju žumanci i neprestano se miješa ¾ sata. U ovu smjesu dodaju se pasirane jabuke i čvrsti snijeg. Smjesa se stavi u namazanu i posipanu zdjelu i peče kod umjerene vatre, pa kad je pečena, odmah se servira.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, rezati jabuke, 3. kuhati jabuke, 4. miješati maslac, šećer, žumanca, 5. pasirati jabuke, 6. tući snijeg, 7. dodati jabuke, 8. dodati snijeg, 9. staviti u zdjelu, 10. peći.

8. Nabujak od krupice *(Griessauflauf)*

$1/4$ l mlijeka
9 dkg krupice
5 dkg maslaca
4 dkg šećera
2 žumanca
korica od limuna
snijeg od bjelanaca
mast i mrvice za oblik
$1/4$ l malinova soka

Krupica se ukuha u kipuće mlijeko i miješa, dok ne postane gusta. Međutim se miješa maslac, šećer i žumanci i doda fino kosana korica od limuna, kuhana krupica i snijeg. Smjesa se stavi u namazanu zdjelu i polagano peče.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, 3. kosati limun, 4. ukuhati krupicu, 5. ohladiti, 6. miješati maslac, žumanca, šećer, 7. dodati krupicu, limun, 8. tući snijeg, 9. dodati snijeg, 10. staviti u zdjelu, 11. peći.

9. Nabujak od riže *(Reisauflauf)*

$1/2$ l mlijeka
10 dkg riže
4 dkg šećera
6 dkg maslaca
korica od limuna
2 žumanca
snijeg od bjelanaca

Riža se opere i metne u kipuće mlijeko kuhati. Međutim se maslac miješa sa šećerom i žumancima, dok bude pjenasto. Onda se doda ohlađena riža, fino kosana korica od limuna i na koncu snijeg.

Ova smjesa metne se u namazanu posipanu zdjelu ili oblik i peče u pećnici pol sata. Poslije se istrese i servira s voćnim sokom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, 3. kosati limun, 4. kuhati rižu, 5. miješati maslac, šećer, žumanca, 6. ohladiti rižu, 7. dodati rižu, limun, 8. tući snijeg, 9. dodati snijeg, 10. staviti u zdjelu, 11. peći.

10. Nabujak od vrhnja *(Rahmauflauf)*

4 žumanca
4 žlice šećera
4 žlice vrhnja
korica od limuna
4 slabe žlice brašna
snijeg od bjelanaca

Žumanci i šećer dobro se miješaju. Poslije se doda vrhnje, fino kosana korica od limuna, brašno i snijeg.

Ta smjesa može se peći u vatrostalnoj zdjeli ili u namazanom i posipanom obliku. Može se servirati s voćnim sokom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. miješati žumanca, šećer, 4. dodati vrhnje, limun, 5. tući snijeg, 6. dodati snijeg, brašno, 7. staviti u zdjelu, 8. peći.

11. Nabujak od oraha *(Nussauflauf)*

6 dkg maslaca
4 žumanca
8 dkg šećera
8 dkg oraha
snijeg od bjelanaca
korica od limuna

Maslac, žumanci i šećer dobro se miješaju. Poslije se dodaju samljeveni orasi i snijeg. Smjesa se metne u namazani i posipani oblik ili zdjelu i peče u pećnici. Kad je pečeno, odmah se servira s prelivom od vina.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. samljeti orahe, 3. miješati maslac, žumanca i šećer, 4. tući snijeg, 5. dodati orahe, snijeg, 6. namazati oblik, 7. staviti u oblik, 8. peći.

12. Nabujak od snijega *(Schaumauflauf)*

4 bjelanca
4 žlice marmelade
5 dkg oraha
8 dkg šećera

Jedno bjelance, šećer i marmelada miješaju se pol sata. Onda se doda snijeg od 3 bjelanca, izmiješa i stavi u zdjelu. Orasi se očiste i razrežu, pa se njima nabode nabujak i stavi peći. Kad je pečen, odmah se servira.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, rezati orahe, 3. miješati bjelance, šećer, marmeladu, 4. tući snijeg, dodati snijeg, orahe, 6. staviti u zdjelu, 7. peći.

13. Nabujak od kreme *(Cremeauflauf)*

4 žumanca
10 dkg šećera
$1/2$ l mlijeka
komadić vanilije
snijeg od bjelanaca
4 dkg brašna

Najprije se skuha mlijeko i vanilija. Žumanci i šećer miješaju se i doda malo brašna (pol kavske žlice). U ovu smjesu doda se pomalo, zakuhano mlijeko i tuče na vatri, dok ne zavrije. Kad se ohladi, umiješa se u nju tučeni snijeg i brašno. Smjesa se peče u namazanoj zdjeli 15 časaka.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, vaniliju, 3. miješati žumanca, šećer, 4. dodati mlijeko, brašno, 5. tući na vatri, 6. ohladiti, 7. tući snijeg, 8. dodati snijeg, brašno, 9. staviti u zdjelu, 10. peći, 11. ošećeriti.

14. Nabujak od roščića *(Kipfelauflauf)*

4 kom. peciva (roščića)	3 žumanca
8 dkg šećera	cimet
$^1/_4$ l vode	5 dkg grožđica
14 dkg maslaca	snijeg od bjelanaca

Roščići se lisnato narežu i kuhaju u mlijeku, dok smjesa postane gusta. Onda se pusti ohladiti. Međutim se miješa maslac sa žumancima i šećerom dok bude pjenasto, doda ohlađena smjesa, nešto cimeta, očišćene grožđice i snijeg. Smjesa se stavi u zamašćenu zdjelu i peče kod jače vatre pol sata. Uz to se servira sok od malina ili ribiza.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, 3. izrezati roščiće, 4. ukuhati roščiće, 5. očistiti grožđice, 6. ohladiti smjesu, 7. miješati maslac, žumanca, šećer, 8. dodati roščiće, grožđice, 9. tući snijeg, 10. dodati snijeg, 11. staviti u zdjelu, 12. peći.

15. Nabujak od kestena *(Kastanienauflauf)*

$^1/_4$ kg kestena (10 dkg pasiranih)	korica od limuna
5 dkg maslaca	snijeg od bjelanaca
4 žumanca	1 dl slatkog vrhnja
6 dkg šećera	2 dkg šećera

Kesteni se ispeku, ogule, kuhaju, samelju i pasiraju. Međutim se miješa maslac sa žumancima i šećerom, dok bude pjenasto. Poslije se doda 10 dkg samljevenih pasiranih kestena, fino kosane korice od limuna i snijeg. Ta smjesa stavi se u namazanu zdjelu i peče, dok postane žuta. Uz to servira se tučeno slatko vrhnje.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti vodu, 3. kosati limun, 4. razrezati kestene, 5. peći, 6. oguliti, kuhati kestene, 7. pasirati, 8. miješati maslac, žumanca, šećer, 8. dodati kestene, limun, 10. tući snijeg, 11. dodati snijeg, 12. staviti u zdjelu, 13. peći, 14. tući vrhnje, ukrasiti.

16. Nabujak od sira *(Topfenauflauf)*

10 dkg maslaca	10 dkg šećera
4 žumanca	10 dkg badema
10 dkg pasiranog sira	snijeg od bjelanaca

Maslac, žumanci i šećer dobro se miješaju, poslije se doda pasirani sir, oguljeni, samljeveni bademi i snijeg. Smjesa se stavi u namazanu zdjelu i peče. Uz to se servira preliv od mlijeka.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, samljeti bademe, 3. pasirati sir, 4. miješati maslac, žumanca, šećer, 5. dodati sir, bademe, 6. tući snijeg, 7. dodati snijeg, 8. staviti u zdjelu, 9. peći.

17. Nabujak od rezanaca *(Nudelauflauf)*

Rezanci od 25 dkg brašna	4 žumanca
1 l mlijeka	snijeg od bjelanaca
7 dkg maslaca	2 dkg šećera za posipanje
7 dkg šećera od vanilije	

Tijesto se tanko razvalja, režu se uski rezanci, koji se u mlijeku kuhaju i puste ohladiti. Međutim se miješa maslac sa šećerom i žumancima, dodaju se rezanci i snijeg. Ta smjesa stavi se u namazanu zdjelu i peče $^3/_4$ sata. Prije serviranja posipa se šećerom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. mijesiti rezance, 3. pristaviti mlijeko, 4. ukuhati rezance, 5. ohladiti, 6. miješati maslac, žumanca, šećer, 7. dodati rezance, 8. tući snijeg, 9. dodati snijeg, 10. staviti u zdjelu, 11. peći.

18. Nabujak od rezanaca sa sirom *(Nudelauflauf mit Käse)*

Rezanci od 15 dkg brašna	$^1/_2$ dl vrhnja
10 dkg maslaca	4 dkg grožđica
8 dkg šećera	sok i korica od limuna
4 žumanca	snijeg od bjelanaca
14 dkg sira	maslac i mrvice za zdjelu

Od 15 dkg brašna i 1 jajeta izmijese se rezanci i kuhaju. Sada se miješa maslac, šećer, žumanci, pasirani sir i vrhnje. Doda se fino kosana korica i sok od limuna, očišćene grožđice i ohlađeni rezanci. Na koncu se doda snijeg, sve dobro izmiješa i stavi peći u namazanu i posipanu zdjelu $^3/_4$ sata.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. mijesiti rezance, 3. pristaviti mlijeko, 4. kosati limun, 5. očistiti grožđice, 6. ukuhati rezance, 7. ohladiti, 8. miješati maslac, žumanca, šećer, 9. dodati rezance, sir, vrhnje, 10. tući snijeg, 11. dodati snijeg, 12. dodati grožđice, 13. staviti u zdjelu, 14. peći.

19. Nabujak od piškota *(Biskotenauflauf)*

	Preliv:	
20 piškota		
10 dkg marmelade		
$^1/_2$ kg jabuka	3 jaja	4 dkg brašna
6 dkg šećera	5 dkg šećera	snijeg od bjelanaca
5 dkg grožđica	vanilija	3 dkg šećera
2 žlice ruma	$^1/_2$ l mlijeka	

Jabuke se ogule, izrežu u ploške i mekano kuhaju. U jabuke se dodaju očišćene grožđice, malo ruma i šećer. Piškote se namažu marmeladom i slažu zajedno s kuhanim jabukama u vatrostalnu zdjelu, koja je namazana maslacem. To se prelije prelivom, a odozgo se stavi snijeg od 3 bjelanca, u koji se doda 3 dkg šećera i stavi peći.

Preliv: U mlijeko se ukuha brašno zajedno s komadićem vanilije. Kad se ohladi, doda se šećer, žumanci, sve se još dobro izmiješa i nalije po piškotama.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, izrezati jabuke, 3. pirjati jabuke, 4. dodati šećer, rum, 5. očistiti grožđice, dodati, 6. namazati piškote, 7. slagati u zdjelu jabuke i piškote, 8. napraviti preliv, 9. dodati preliv, 10. tući snijeg, 11. ošećeriti, 12. dodati snijeg, 13. peći.

Preliv: 1. pristaviti mlijeko, 2. dodati vaniliju, 3. ukuhati brašno, 4. ohladiti, 5. dodati žumanca, šećer, 6. izmiješati.

20. Nabujak od oraha *(Nussauflauf)*

6 dkg maslaca	10 dkg oraha
4 žumanca	korica od limuna
10 dkg šećera	snijeg od bjelanaca

Maslac, šećer i žumanci miješaju se, dok bude pjenasto. Onda se doda kosana korica od limuna, samljeveni orasi i snijeg. U smjesu može se dodati mjesto limuna korica od naranče ili malo ruma ili maraskina. Ta se smjesa stavi u namazani oblik i peče. Servira se s prelivom od vina.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. samljeti orahe, 4. miješati maslac, žumanca, šećer, 5. dodati limun, orahe, 6. dodati snijeg, 7. namazati oblik, 8. staviti u oblik, 9. peći.

21. Krem-palačinke *(Cremepalatschinken)*

8 dkg maslaca	korica od limuna
5 žumanaca	3 dl mlijeka
5 dkg šećera	snijeg od bjelanaca
5 dkg brašna	šećer s vanilijom

Maslac se miješa sa šećerom dok postane pjenasto i dodaju žumanci. Kad je dobro izmiješano, dodaje se naizmjence brašno i mlijeko i na koncu snijeg.

Od te smjese peku se palačinke samo na jednoj strani i stavljaju u zdjelu tako, da pečena strana dođe na nepečenu. Svaka palačinka posipa se s malo vanili-šećera. Kad su sve ispečene, ugriju se u pećnici.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati maslac i šećer, 3. dodati žumanca, 4. kosati limun, dodati, 5. dodati mlijeko i brašno, 6. tući snijeg, 7. dodati snijeg, 8. peći i šećeriti, 9. ugrijati.

22. Nabujak od piškota *(Biskottenauflauf)*

1/2 l mlijeka	6 dkg šećera
4 dkg brašna	2 žlice ruma
3 žumanca	2 dkg grožđica
6 dkg šećera	voda
20 piškota	snijeg od bjelanaca
10 dkg marmelade od kajsija	6 dkg šećera
3 jabuke	

U mlijeko se ukuha brašno, koje se razmuti s malo hladnog mlijeka. Kad postane gusto, makne se s vatre i pusti ohladiti. Žumanci se miješaju sa šećerom, pa kad postane pjenasto, umiješa se ukuhano brašno. Jabuke se ogule, izrežu na ploške i kuhaju u malo vode, u koju se stavi šećer, rum i grožđice. Kad su jabuke mekane, puste se malo ohladiti. Piškote se namažu marmeladom. Od 3 bjelanca istuče se snijeg, a onda se u snijeg utuče šećer. Kad je to sve pripređeno, onda se u vatrostalnu zdjelu slože naizmjence krema, jabuke i piškote, dok se sve potroši. Odozgo se stavi snijeg i peče 15 minuta. Servira se vruće u vatrostalnoj zdjeli.

23. Čarobna pjena *(Zauberschaumkoch)*

1/4 kg jabuka	korica od limuna
15 dkg šećera	6 dkg marmelade
1 žlica ruma	snijeg od 5 bjelanaca

Jabuke se ispeku i pasiraju. U ovu kašu umiješa se šećer, doda rum, kosana korica od limuna i marmelada. Sve se dobro izmiješa, a zatim se doda snijeg od bjelanaca. Smjesa se stavi u vatrostalnu zdjelu i peče.

24. Nabujak od vina *(Weinkoch)*

3 jaja	1/4 l vina
15 dkg šećera	snijeg od 3 bjelanca
10 dkg brašna	3 dkg šećera

Jaja i šećer se miješaju, dok postane pjenasto. Onda se umiješa brašno, pa se od te smjese prave žličicom packe na namazanu tepsiju i peku. Kad su pečene, umoči se svaka ploškica u vino i slaže se u vatrostalnu zdjelu u obliku čunja. Od bjelanaca tuče se snijeg, koji se ošećeri i stavi na nabujak, koji se malo prepeče. Uz ovaj se nabujak servira preliv od vina.

SLATKI VARENCI

Slatki varenci mogu se također prirediti od dvije temeljne smjese, i to kuhane mliječne smjese i teže biskvit-smjese. Prema tome su ova

slatka jela po svom sastavu posve jednaka kao i nabujci, samo se razlikuju u tome, što se nabujci peku u otvorenoj zdjeli u pećnici, a varenci se kuhaju u posebnom obliku pokriveni u vodenoj kupelji. Kako se kod toga postupa, opisano je kod slanih varenaca, samo ovdje moramo još naglasiti, da se oblik mora dobro namazati maslacem i posipati mrvicama, kako bi se što lakše mogao izvaditi iz oblika. Čim je varenac kuhan, treba poklopac skinuti, da se varenac ispari, onda se istrese i odmah servira. Varenci kao i nabujci ne smiju gotovi stajati, jer gube na teku i vanjskom izgledu.

Varenci su kao i nabujci vrlo laka jela, pa se mnogo upotrebljavaju u bolesničkoj prehrani. Ako izradimo bilo koji nabujak (po receptima od broja 1 do 6), pa ga onda stavimo kuhati u vodenu kupelj, dobijemo mjesto nabujka varenac. Varence serviramo s prelivom, koji odgovara dotičnom varencu.

Kod priredbe preliva također je vrlo važno, da se priređuje u posljednji čas, jer mora doći vruć na stol kao i varenac. Priređujemo li bilo koji preliv, moramo paziti, da smjesu od preliva tučemo na vatri dok dobro zavrije i pošto smo skinuli s vatre, tuče se još kratko vrijeme. Prelivi moraju izgledati kao guste umake, dakle ne smiju biti rijetki. Mjesto preliva mnogi serviraju sa slatkim varencima razne slatke pjene, koje se ili posebno serviraju u zdjelici ili se s njome premaže varenac.

1. Varenac od limuna *(Zitronenpudding)*

2 dkg maslaca	korica od pol limuna
4 žumanca	snijeg od bjelanaca
20 dkg šećera	8 dkg brašna
sok od limuna	3 dkg grožđica

Maslac, žumanci i šećer miješaju se dok postane pjenasto. Poslije se doda sok od limuna, fino kosane korice, snijeg, brašno i očišćene grožđice. Ta smjesa stavi se u namazani i posipani oblik i kuha ³/₄ sata. Servira se s prelivom od punča.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti grožđice, 3. kosati limun, 4. miješati maslac, žumanca, šećer, 5. dodati limun, grožđice, 6. tući snijeg, 7. dodati snijeg, brašno, 8. staviti u oblik, 9. kuhati.

2. Varenac od naranče *(Orangenpudding)*

7 dkg maslaca	korica od naranče
7 dkg šećera	sok od naranče
4 žumanca	6 dkg mrvica
snijeg od bjelanaca	7 dkg oguljenih badema

Maslac, šećer i žumanci dugo se miješaju. Poslije se doda sok i fino kosana korica od 1 naranče, zatim mrvice i oguljeni i samljeveni bademi, te na koncu snijeg od bjelanaca. Kuha se u pari ¾ sata. Servira se s prelivom od punča.

3. Engleski varenac *(Englischer Pudding)*

14 dkg maslaca	2 žumanca
2 jaja	7 dkg šećera
10 dkg grožđica	2 žlice ruma
10 dkg citronata	10 dkg brašna
kosana korica od limuna	¹/₁₆ l ruma

U dobro izmiješani maslac metne se šećer, jaja, žumanci i miješa se dalje, dok bude pjenasto. Poslije se dodaju očišćene grožđice, izrezani citronat, kosana korica od limuna, rum i brašno. Ta smjesa stavi se u namazani i posipani oblik i kuha 1 sat u pari. Poslije se izvadi, polije rumom, potpali i goruće nosi na stol. Uz to može se servirati preliv.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti grožđice, 3. izrezati citronat, 4. kosati limun, 5. miješati maslac, žumanca, šećer, 6. dodati grožđice, limun, citronat, 7. tući snijeg, 8. dodati snijeg, 9. staviti u oblik, 10. kuhati.

4. Varenac od kave *(Kaffeepudding)*

5 dkg maslaca	2 zemičke
4 žumanca	4 žlice jake crne kave
8 dkg šećera	snijeg od bjelanaca

Maslac, žumanci i šećer dobro se miješaju. Međutim se zemičke namoče, voda se istisne i dodaju se u smjesu. Dolije se crna kava i doda snijeg. Puding se kuha 1 sat u pari i servira s prelivom od mlijeka.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti zemičku, 3. pristaviti vodu, 4. ukuhati kavu, 5. ohladiti, 6. pasirati zemičku, 7. mješati maslac, žumanca, šećer, 8. dodati zemičku, kavu, 9. tući snijeg, 10. dodati snijeg, 11. staviti u oblik, 12. kuhati, 13. izvaditi iz oblika.

5. Crnac u košulji *(Mohr im Hemd)*

8 dkg maslaca	6 dkg badema
4 žumanca	mast i mrvice za oblik
8 dkg šećera	šećer
2 tablice čokolade	¹/₄ l slatkog vrhnja
snijeg od bjelanaca	

Maslac, žumanci i šećer dobro se miješaju. Poslije se doda ribana čokolada i bademi, te napokon snijeg. Ta smjesa stavi se u namazani i posipani oblik i kuha ³/₄ sata u pari. Nakon toga izvadi se i nakiti tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. ribati čokoladu, 3. očistiti, samljeti bademe, 4. miješati maslac, žumanca, šećer, 5. dodati čokoladu, bademe, 6. tući snijeg, 7. dodati snijeg, 8. staviti u oblik, 9. kuhati, 10. izvaditi iz oblika, 11. tući vrhnje, 12. ukrasiti vrhnjem.

6. Varenac od badema *(Mandelpudding)*

5 žumanaca	5 dkg mrvica
15 dkg šećera	3 žlice ruma
10 dkg badema	snijeg od bjelanaca

Žumanci i šećer dobro se miješaju. Poslije se dodaju samljeveni bademi, mrvice, rum i snijeg. Smjesa se stavi u namazani i posipani oblik i kuha u pari 1/2 sata. Servira se s prelivom od naranča.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, samljeti bademe, 3. miješati žumanca, šećer, 4. tući snijeg, 5. dodati snijeg, 6. staviti u oblik, 7. kuhati.

7. Varenac od kestena *(Kastanienpudding)*

5 žumanaca	5 dkg čokolade
20 dkg šećera	snijeg od bjelanaca
20 dkg pasiranih kestena (35 dkg u lupini)	

U čvrsti snijeg stavi se šećer, žumanci, otopljena čokolada i pasirani kesteni. Ta smjesa stavi se u namazani i posipani oblik i kuha 1 sat u pari. Servira se s tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti čokoladu, 3. rezati, peći kestene, 4. oguliti, kuhati kestene, 5. pasirati kestene, 6. tući snijeg, 7. dodati žumanca, šećer, 8. dodati čokoladu, kestene, 9. staviti u oblik, 10. kuhati, 11. tući vrhnje, 12. izvaditi iz oblika, 13. ukrasiti vrhnjem.

8. Varenac od čokolade *(Schokoladepudding)*

1/2 l mlijeka	6 žumanaca
8 dkg maslaca	10 šećera
12 dkg brašna	snijeg od bjelanaca
12 dkg čokolade	

U vrelo mlijeko stavi se maslac, ribana čokolada i ukuha se brašno. To se tako dugo miješa na vatri, dok se na žlicu više ne lijepi. Kad se smjesa ohladi, dodaju se pomalo žumanci, snijeg od bjelanaca i šećer. Oblik se namaže i posipa mrvicama, stavi se u njega smjesa i kuha u pari 1 sat. Servira se s pjenom od bjelanaca.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. ribati čokoladu, 3. pristaviti mlijeko, šećer, 4. dodati maslac, čokoladu, 5. ukuhati brašno, 6. miješati na vatri, 7. ohladiti, 8. dodati žumanca, 9. tući snijeg, 10. dodati snijeg, 11. staviti u oblik, 12. kuhati, 13. napraviti pjenu od bjelanaca.

9. Varenac od zemičke *(Semmelpudding)*

2 zemičke	10 dkg šećera	snijeg od bjelanaca
4 žumanca	5 dkg grožđica	5 dkg badema za nakit
	8 dkg badema	

Zemičke se izrežu i stave u mlijeko. Međutim se žumanci miješaju sa šećerom, dodaju se očišćene grožđice, samljeveni bademi, namočene zemičke i snijeg. Ta smjesa se stavi u namazani oblik i kuha 1 sat u pari. Kuhani varenac izvadi se iz oblika i nabode oguljenim i na dugo rezanim bademima.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. izrezati zemičke, 3. očistiti grožđice, 4. oguliti, rezati bademe, 5. pasirati zemičku, 6. mješati žumanca, šećer, 7. dodati grožđice, bademe, zemičku, 8. tući snijeg, 9. dodati snijeg, 10. staviti u oblik, 11. kuhati, 12. izvaditi iz oblika, 12. nabosti bademima.

10. Varenac od bjelanaca *(Schaumpudding)*

6 bjelanaca	10 dkg malinove marmelade
8 dkg šećera	

U čvrsti snijeg doda se šećer i marmelada od malina. Sve se dobro izmiješa, stavi u namazani oblik i kuha u pari 10 časaka. Servira se s prelivom od kave.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. tući snijeg, dodati šećer, marmeladu, 4. staviti u oblik, 5. kuhati, 6. izvaditi iz oblika.

11. Varenac od oraha *(Nusspudding)*

4 bjelanca	5dkg samljevenih oraha
10 dkg šećera	mast i mrvice za tepsiju

U čvrsti snijeg od bjelanaca metne se šećer i samljeveni orasi. Ta smjesa stavi se u namazani i posipani oblik i kuha u pari 1/2 sata. Mjesto oraha mogu se uzeti bademi ili lješnjaci. Varenac se polije s prelivom od vina.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, samljeti orahe, 3. tući snijeg, 4. dodati šećer, orahe, 5. staviti u oblik, 6. kuhati, 7. napraviti preliv od vina.

12. Varenac od riže *(Reispudding)*

1/2 l mlijeka	5 žumanaca
15 dkg riže	snijeg od bjelanaca
8 dkg maslaca	džem ili slatko od kajsija
8 dkg šećera	

Riža se na mlijeku skuha i ohladi. Međutim se miješa maslac sa šećerom dok postane pjenasto, dodaju žumanci i opet se dobro miješa. Kad je dobro izmiješano, dodaje se riža i na koncu snijeg od bjelanaca. Ova smjesa stavi se u namazani oblik tako, da se stavi riža, pa malo džema ili slatkog, pa opet riža i džem dok se smjesa ne potroši. Varenac se kuha u pari 1 sat.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati rižu, 3. ohladiti rižu, 4. miješati maslac, šećer, žumanca, 5. tući snijeg, 6. dodati rižu i snijeg, 7. staviti u oblik, 8. kuhati.

13. Varenac od jabuka *(Äpfelpudding)*

3 jaja	12 dkg brašna
6 dkg šećera	4 dl mlijeka
1 kg jabuka	

Jabuke se očiste, ogule i izrežu u tanke listiće. Cijela jaja dobro se razmiješaju sa šećerom te doda mlijeko i brašno. Ova smjesa tuče se na vatri, pa kad postane gusta, dodaju se izrezane jabuke. Sve se dobro izmiješa, stavi u namazani oblik i kuha u pari ½ sata.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti i izrezati jabuke, 3. miješati jaja i šećer, 4. dodati brašno i mlijeko, 5. umiješati jabuke, 6. staviti u oblik, 7. kuhati.

14. Varenac od krupice *(Griesspudding)*

½ l mlijeka	5 žumanaca
12 dkg krupice	korica od limuna
8 dkg maslaca	snijeg od bjelanaca
8 dkg šećera	

Korica od limuna fino se koše. Krupica se u mlijeku skuha i ohladi. Maslac, šećer i žumanci miješaju se dok bude pjenasto. Doda se krupica, kosani limun i čvrsti snijeg od bjelanaca. Smjesa se stavi u namazani oblik i kuha u pari ½ sata.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. kosati krupicu i ohladiti, 4. miješati maslac, šećer, žumanca, 5. dodati krupicu i limun, 6. dodati snijeg, 7. staviti u oblik, 8. kuhati.

15. Varenac od oraha *(Nusspudding)*

3 žumanca	korica od limuna
8 dkg šećera	snijeg od bjelanaca
10 dkg oraha	

Korica od limuna fino se koše. Žumanci se sa šećerom miješaju, dok postane pjenasto, onda se dodaju ribani orasi, korica od limuna i snijeg od bjelanaca. Smjesa se stavi u namazani i posipani oblik i kuha u pari ¾ sata. Servira se s prelivom od vina.

16. Varenac od čokolade *(Schokoladepudding)*

7 dkg maslaca	8 dkg čokolade
8 dkg šećera	8 dkg badema
4 žumanca	1 dkg mrvica

Bademi se samelju, a čokolada se otopi. Maslac, šećer i žumanci dobro se miješaju. Zatim se doda čokolada, bademi i mrvice, te konačno snijeg od bjelanaca. Ova se smjesa stavi u namazani i posipani oblik i kuha ¾ sata. Servira se s prelivom od mlijeka.

PRELIVI *(Chaudeaux)*

1. Preliv od mlijeka *(Milchchaudeau)*

4 žumanca	½ l mlijeka
4 žlice šećera	vanilija

Žumanci i šećer se izmiješaju i pomalo se dodaje zakuhano mlijeko s komadićem vanilije. Tuče se na vatri dok zakuha, a onda se još malo tuče i prelije na kolač.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, vaniliju, 3. kuhati mlijeko, 4. miješati žumanca, šećer, 5. dodati mlijeko, 6. tući na vatri, 7. skinuti s vatre, tući, 8. preliti po varencu.

2. Preliv od vina *(Weinchaudeau)*

4 žumanca	2 dl vina
4 žlice šećera	1 dl vode

Žumanci i šećer miješaju se, doda se razvodnjeno vino, pa se ta smjesa tuče na vatri dok zavrije.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati žumanca, šećer, 3. dodati vino, 4. tući na vatri, 5. skinuti s vatre, tući, 6. preliti po varencu.

3. Preliv od kave *(Kaffeechaudeau)*

4 žumanca	vanilija
4 žlice šećera	1 dl kave
3 dl mlijeka	

Pravi se kao pod brojem 1.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, 3. zakuhati kavu, 4. miješati žumanca, šećer, 5. dodati kavu, vaniliju, 6. tući na vatri, 7. skinuti s vatre, tući, 8. preliti po varencu.

4. Preliv od punča *(Punschchaudeau)*

3 cijela jaja	3 žlice ruma
10 dkg šećera	sok od limuna
3 dl hladnog čaja	sok od naranče

Sve se izmiješa i tuče na vatri dok zavrije.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti vodu, 3. popariti čaj, 4. miješati žumanca, šećer, 5. dodati hladni čaj, rum, 6. dodati korice od naranče, 7. tući na vatri, 8. skinuti s vatre, tući, 9. preliti po varencu.

5. Preliv od naranče *(Orangenchaudeau)*

4 žumanca	sok od 3 naranče
15 dkg šećera	korica od naranče
1/8 l vina	

Pravi se kao pod brojem 4.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati žumanca, šećer, 3. dodati koricu od naranče, 4. dodati vino, 5. tući na vatri, 6. skinuti s vatre, tući, 7. preliti po varencu.

6. Pjena od bjelanaca *(Windmasse)*

6 bjelanaca	10 dkg šećera s vanilijom

Snijeg se izmiješa sa šećerom od vanilije i tuče 15 časaka na pari, dok se zgusne.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. tući snijeg, 3. dodati šećer, 4. tući na vatri, 5. preliti po varencu.

7. Pjena od bjelanaca na II. način *(Himbeerschaum)*

6 bjelanaca	sok od malina ili višanja

Od bjelanaca tuče se čvrsti snijeg, u koji se doda toliko malinova soka, da se oboji i osladi. Ova pjena stavi se oko varenca.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. tući snijeg, 3. umiješati sok.

8. Pjena od jabuka *(Äpfelschaum)*

2 bjelanca	15 dkg marmelade od kajsija
14 dkg šećera	1 žlica ruma
3 jabuke (30 dkg)	

U čvrsti snijeg stavi se prosijani šećer, pečene pasirane jabuke i marmelada. To se tako dugo miješa, dok se zgusne.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. peći jabuke, 3. pasirati, 4. tući snijeg, 5. dodati šećer, jabuke, 6. dodati marmeladu, 7. miješati.

KOLAČI S PRAŠKOM ZA DIZANJE

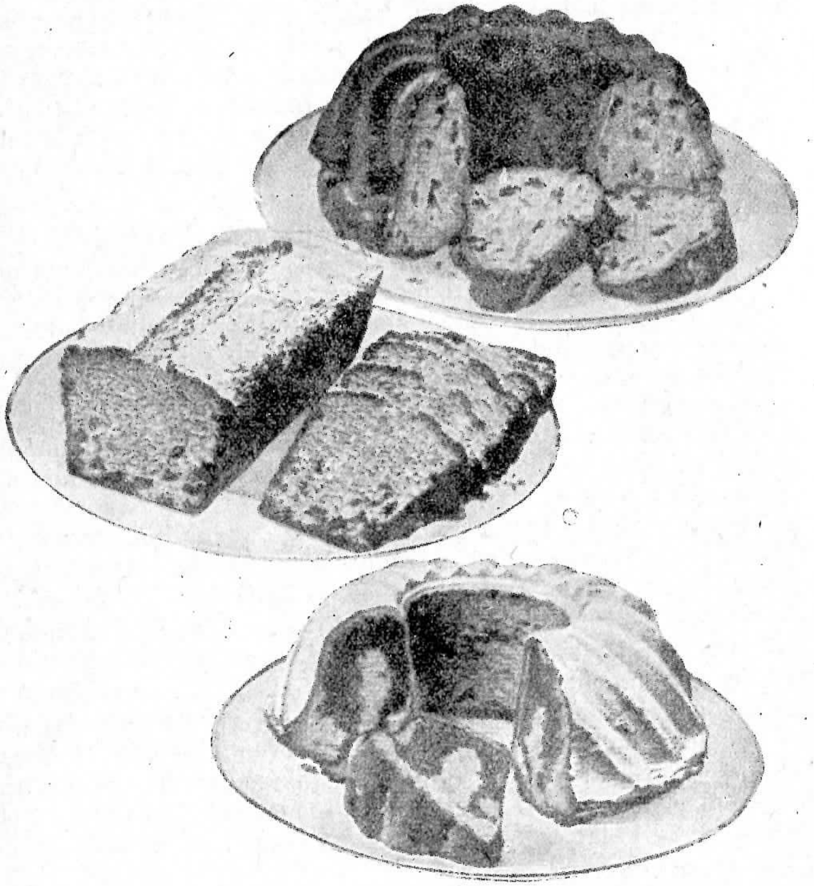
Kod poziva na južinu uz kavu, kakao ili čokoladu mogu se servirati kolači s praškom za dizanje (Oetker, pekin), samo se kod toga mora paziti, da se kod priredbe ispravno postupa. Kod svih kolača važno je, da se brašno neposredno prije priredbe prosije, a kod ovh kolača potrebno je prašak za dizanje najprije umiješati u brašno, a onda tek sijati, kako bi se tijesto jednolično dignulo. Na 1/2 kg brašna uzima se 1 omot praška za dizanje.

Kolači s praškom za dizanje mogu se praviti od smjese ili od tijesta, no u jednom i u drugom slučaju potrebno je najprije brašno s praškom prosijati. Ako se prave kolači od smjese, onda treba maslac dobro miješati. Šećer izmiješan s vanilinom dodavati žlicu po žlicu i dobro miješati. Isto tako treba dodavati i žumanca jedno po jedno i neprestano miješati. Ako se dodaje rum ili limunov sok također se dodaje pomalo. Brašno se s mlijekom dodaje naizmjence, a konačno se umiješa snijeg, koji mora biti dobro istučen. Ostali pridodaci (grožđice, bademi) mogu se umiješati zajedno sa snijegom. Smjesa se stavlja u oblik, koji se mora dobro namazati mašću ili maslacem i posipati brašnom ili mrvicama. Kad se kolač peče u obliku torte, onda se samo dno oblika namaže, nikako ne stranice, jer se inače kolač u sredini digne, budući da na stranicama mast vuče tijesto dolje. Smjesa ne smije biti rijetka. Najveću pažnju treba posvetiti pečenju. Ako je donja toplina u pećnici prejaka, onda se kolač stavi na opeku ili podložak, ako je gornja prejaka, pokrije se papirom namazanim mašću, samo se mora paziti, da se papirom sasvim ne pokrije, da kolač ima zraka. Kad je prošlo vrijeme pečenja, otvori se pećnica i ostavi kolač još 5 minuta u otvorenoj pećnici. Pečemo li u plinskoj ili električnoj pećnici, onda se plin ugasi ili električna struja isključi, a pećnica otvori. Nakon toga se kolač izvadi iz oblika i stavi na žicu ili sito, da se kolač može ispariti odozgo i odozdo. Kolač se šećeri tek onda, kad se ohladi.

Ako se želi šećerna kora na površini kolača, onda se vrući kolač namaže otopljenim maslacem i pošećeri.

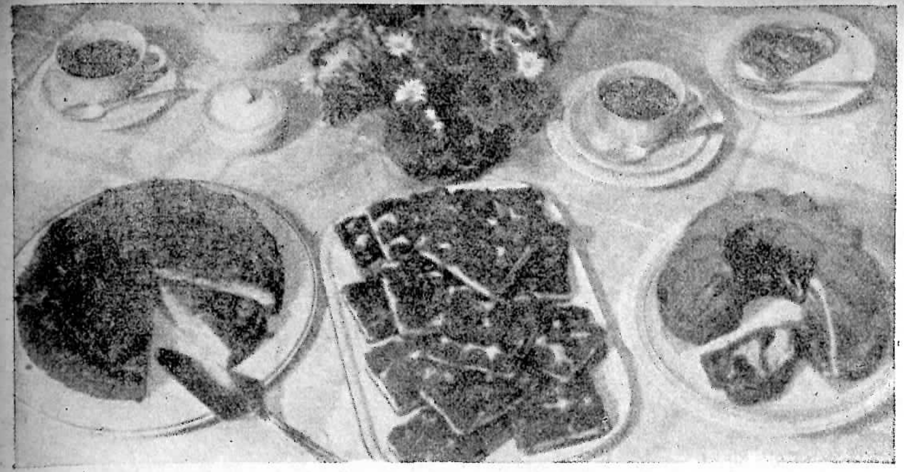
Kad se mijesi tijesto s praškom za dizanje, onda se u prosijano brašno i prašak stavljaju pridodaci (žumanci, šećer, rum, limun), pa se najprije nožem malo izmiješi. Maslac mora biti hladan i tvrd, a izreže se u komadiće i stavi u tijesto, pa se s ostalim brašnom mijesi, dok postane glatko. Od tijesta se mogu odmah praviti kolači, jer tijesto ne treba počivati. Tepsija se samo oplahne vodom. Ako se kolač želi glazirati ili premazati kremom, onda se mora najprije ohladiti a tek onda namazati marmeladom ili kremom.

Ako se kolač od smjese (oblik torte) želi izrezati u listove, onda se najprije nožem okolo označi, gdje se mora rezati, zatim se nožem reže tako, da se torta okreće, a nož mirno drži. Kad je razrezano, onda se podvuče karton ili limeno dno od oblika, pa se njime list digne i pre-



nese. Kad se kolači s voćem žele preliti želeom, onda se žele otopi u vreloj vodi (ne smije kuhati), zatim se dobro miješa, da se otopi, ostavi nekoliko minuta stajati i opet promiješa. Sada se smjesa razdijeli na dva dijela (manji i veći) i stavi na hladno. Nakon $1^1/_2$ sata postaje smjesa žuličava. Kolač se namaže marmeladom, složi gore voće (kuhano ili sirovo), pa se zgusnutim želeom namaže rub torte, da se zatvore sve rupe. Kad je drugi dio smjese gust kao med, naglo se prelije po voću, pa se kroz prozirni žele lijepo vidi voće. Ako je međutim žele postao previše žuličav, onda se mora staviti ponovo na toplo, da postane opet tekući i opet pustiti, da se zgušnjava, jer se ne smije politi voće tekućim želeom, kako se ne bi tijesto razmočilo.

Kad se želi najedamput prirediti više vrsta kolača s praškom za dizanje, onda se priredi veća količina smjese ili tijesta, koje se onda razdijeli na toliko dijelova, koliko se vrsta želi prirediti. U svaku vrstu dodaju se odgovarajući pridodaci. Nekoliko primjera navodim na str. 189—194.



Kolač s posipkom, kolači s voćem, mramorni kolač

Kolači od smjese I.

40 dkg maslaca	2 pak. vanilina	1 kg brašna
40 dkg šećera	½ l mlijeka	2 pak. praška za dizanje
4 žumanca		

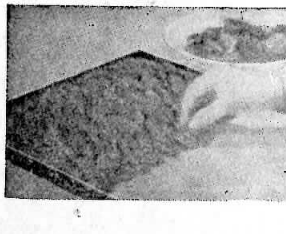
Tijesto se izmiješa, kako je to naprijed opisano i razdijeli u tri dijela. Od jedne trećine napravi se kolač s posipkom, od druge trećine kolač s voćem, a od treće mramorni kolač.

1. Kolač s posipkom *(Bienenstich)*

1/3 smjese	1 paketić vanilina
5 dkg maslaca	12 dkg badema
10 dkg šećera	

Tijesto se stavi na namazani oblik torte i žlicom, koja se u vodi namoči, izravna površina. Maslac, šećer, vanilin i mlijeko miješaju se i ugriju. Bademi se ogule, polovina se koše, a polovina samelje i umiješa u ugrijanu smjesu. Ova se smjesa stavi na površinu kolača i kolač peče 35 minuta kod umjerene vatre.

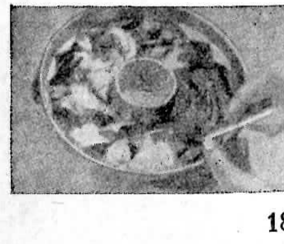
2. Kolači s voćem *(Obstkuchen)*



1/3 smjese	$1^1/_2$ kg sirova voća

Smjesa se stavi u namazanu tepsiju. Odozgo se slože raspolovljene šljive, kojima se izvade koštice, a unutarnja strana okrene se prema gore. Ako se uzmu jabuke, ogule se i izrežu u tanke ploške. Trešnjama se izvade koštice i slože na površinu kolača. Kolač se peče 40 min. kod jake vatre. Kad je pečen, posipa se šećerom i izreže na ploške.

3. Mramorni kolač *(Marmorkuchen)*



1/3 smjese	3 dkg kakaoa
1 jaje	1 žlica šećera
3 žlice mlijeka	1 žlica mlijeka

Jaje se razmuti sa 3 žlice mlijeka i umiješa u smjesu. Malo više od polovine ove smjese, stavi se u oblik od naduvka, koji se dobro namaže. U preostalu smjesu izmiješa se kakao, šećer i mlijeko, pa se ovo tamno tijesto razdijeli odozgo po prvoj bijeloj smjesi, a viljuškom se lagano izmiješa. Peče se 70 min.

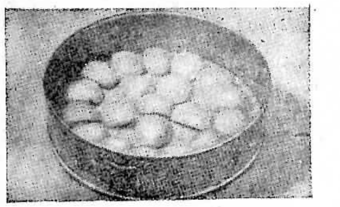
Kolač s jabukama, ploške s posipkom, biskupski kruh

Kolači od smjese II.

50 dkg maslaca
40 dkg šećera
2 paketa vanilina

1 kg brašna
2 pak. praška za dizanje
3 dl mlijeka

Maslac se dobro miješa, pomalo dodaje šećer, vanilin i jaja, kako je već opisano, onda se doda prosijano brašno i prašak za dizanje naizmjence s mlijekom. Ova se smjesa razdijeli u tri dijela, pa se naprave ovi kolači: kolač s jabukama, ploške s posipkom i biskupski kruh.



1. Kolač s jabukama (*Äpfelkuchen*)

1/3 smjese
6 jabuka
1 list želatine

2 žlice vode
2 žlice marmelade

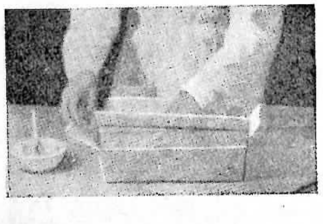
Smjesa se stavi u namazani oblik torte. Površina se izravna žlicom, koja se u vodu namače. Jabuke se ogule, izrežu u kriške i poslažu po kolaču. Kolač se peče 40 min. kod umjerene vatre. Kad je pečen prelije se želeom od marmelade ili se samo posipa šećerom. Za žele otopi se želatina, marmelada se sa 2 žlice vruće vode dobro izmiješa i doda otopljena želatina.

2. Ploške s posipkom (*Streuselkuchen*)

1/3 smjese
25 dkg marmelade
1 paket vanilina

30 dkg brašna
20 dkg šećera
20 dkg maslaca

Smjesa se stavi u namazanu tepsiju pobiračem, koji se namoči u vodu, pa se izravna površina. Gore se stavi marmelada, posipak i peče 70 min. kod jake vatre. Za posipak se brašno prosije u zdjelu, doda šećer, vanilin i otopjeni maslac, pa se pomoću 2 viljuške napravi posipak.

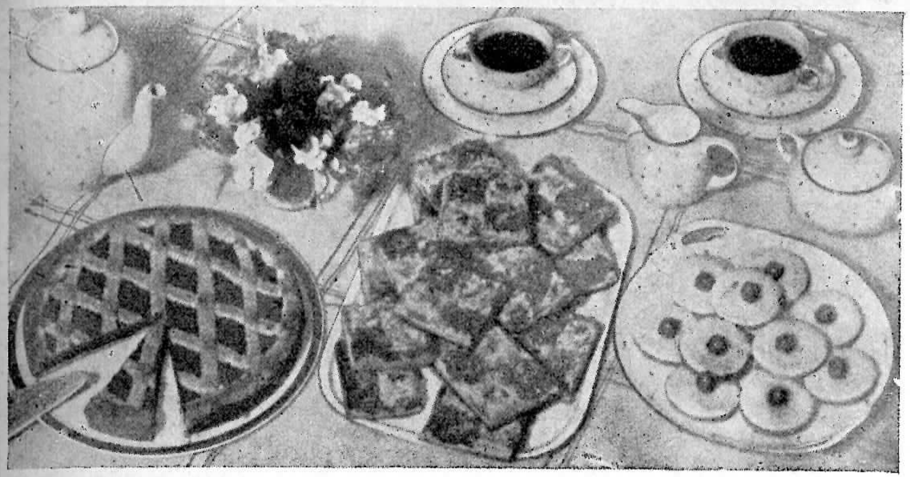


3. Biskupski kruh (*Bischofsbrot*)

1/3 smjese
korica i sok od limuna
15 dkg grožđica

15 dkg badema
5 dkg citronata

U smjesu se doda fino kosana korica i sok od limuna, očišćene grožđice, izrezani bademi i citronat. Smjesa se stavi u oblik od biskvita, koji se obloži omaštenim papirom i peče 1 1/4 do 1 1/2 sata kod umjerene vatre.



Kolač s voćem, ploške s jabukama, glazirane tortice

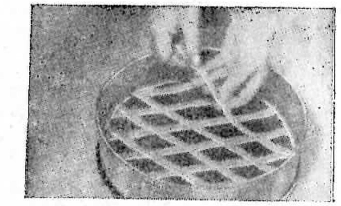
Kolači od tijesta I.

50 dkg brašna
½ pak. praška za dizanje
30 dkg šećera

1 žlica ruma
3 jaja

3 žlice vode ili mlijeka
30 dkg maslaca

Brašno i prašak prosiju se na dasku. U sredini se napravi jamica, pa se u nju stavi šećer, rum, jaja, mlijeko i sa jednim dijelom brašna izmiješa se nožem u kašu. Maslac se izreže na listiće, stavi u smjesu i pomoću preostalog brašna brzo izmijesi u glatko tijesto. Od ovog se tijesta može napraviti kolač s voćem, ploške s jabukama i glazirane tortice.

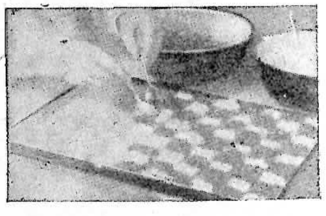


1. Kolač s voćem (*Obstkuchen mit Gitter*)

1/3 tijesta

75 dkg voća ili kompota

Malo više od polovine ovog tijesta razvalja se u veličini oblika za torttu i stavi u poliveni oblik. Peče se 15 min. kod jake vatre. Kad se ohladi, stavi se obrub od tijesta u obliku okrugle pruje. Na kolač stavi se kuhano ili sirovo voće. Ako se upotrebi kuhano voće, onda se mora sok dobro ocijediti. Od ostalog dijela tijesta naprave se okrugle pruje, od kojih se na kolač stave gatrice. Kolač se peče 25 min. kod umjerene vatre.



2. Ploške s jabukama (*Äpfelschnitten*)

1/3 tijesta
1 1/2 kg jabuka
12 dkg šećera
malo cimeta
1 kg sira

20 dkg šećera
1 jaje
korica od limuna
5 dkg grožđica

Tijesto se stavi na namazanu tepsiju, koja se dobro posipa mrvicama. Jabuke se ogule, izribaju, izmiješaju sa šećerom i cimetom. Suhi kravlji sir pasira se i izmiješa sa šećerom, jajetom, kosanom koricom od limuna i grožđicama. Na tijesto se stavlja smjesa od jabuka i smjesa od sira pomoću dvije žličice u obliku četvorina, kao na ploči od šaha. Peče se kod umjerene vatre 50 min. Kad se ohladi izreže se u ploške.

3. Glazirane tortice (*Glasierte Törtchen*)

1/3 tijesta
10 dkg šećera
2 žlice vruće vode

1 žlica ruma
marmelada

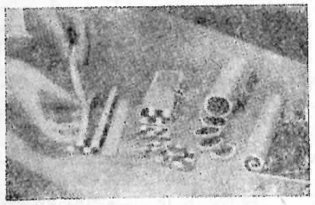
Tijesto se tanko razvalja, izrežu se tortice i peku kod jake vatre Kad se ohlade, onda se po dvije sastave marmeladom. Šećer se miješa s vrućom vodom i rumom, pa kad je smjesa gusta, namažu se kolači pomoću kista ovom glazurom. U sredinu se stavi malo želea ili kandirana trešnja.

Crno-bijelo pecivo, bademnjača, trostruki kolačići

Kolači od tijesta II.

75 dkg brašna
½ pak. praška za dizanje
30 dkg šećera
2 paketa vanilina
1 jaje
1 žumance
2 žlice vode
40 dkg maslaca

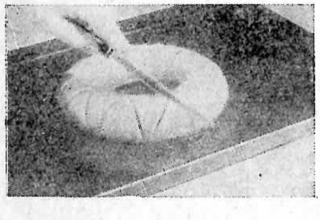
Brašno i prašak izmiješaju se i prosiju. U sredini napravi se jamica, u koju se stavi šećer, vanilin, jaja i voda, pa se pomoću noža napravi smjesa. U smjesu se doda izrezani maslac i s preostalim brašnom miješi se u glatko tijesto. Od ovog tijesta može se napraviti crno-bijelo pecivo, bademnjača i trostruki kolačići.



1. Crno-bijelo pecivo *(Schwarzweiss-Gebäck)*

$^1/_3$ tijesta
15 dkg kakaoa
15 dkg šećera
2 žlice mlijeka

U polovinu tijesta stavi se kakao, šećer i mlijeko. Od bijelog i crnog tijesta može se napraviti razno pecivo. Kad se pravi ovo pecivo, sastavlja se bijelo i crno tijesto pomoću bjelanaca. Kad se tijesto složi, stavi se na hladno, onda se izreže na ploške i stavi peći. Peče se oko 15 minuta.



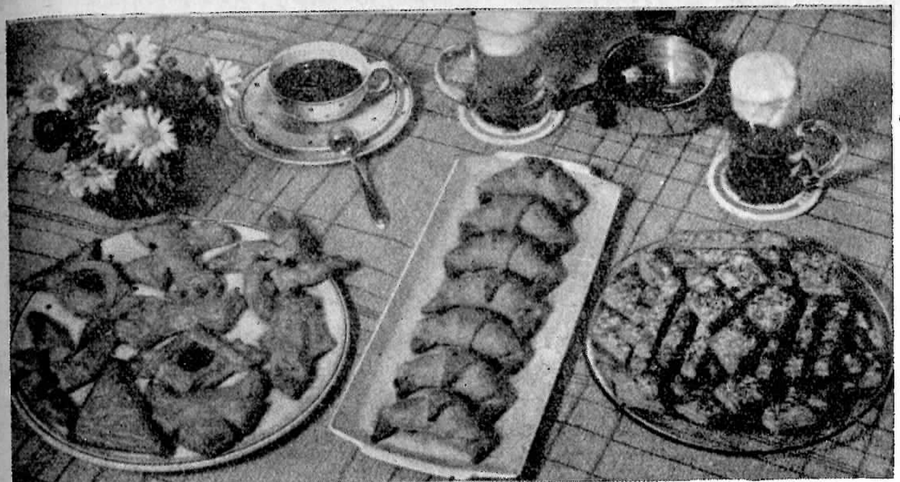
2. Bademnjača *(Mandelkranz)*

$^1/_3$ tijesta
20 dkg badema
10 dkg šećera
kosana korica i sok od limuna
2—3 žlice hladne vode

Tjiesto se razvalja u pačetvorinu 30 do 40 cm. Bademi se ogule, poprže i samelju te izmiješaju s pridodacima i toliko vode, da se smjesa može dobro namazati na tijesto. Po dužini se savije i stavi u vijenac, koji se stavi na namazanu tepsiju. Sada se namaže razmućenim žumancem i tupom stranom noža zareže i peče 35 min. kod umjerene vatre.

3. Trostruki kolačići *(Terrasen)*

Tijesto se razvalja i s izrezačem izreže na kolačiće u tri veličine i peče 15 min. Sastave se po tri s marmeladom i posipaju vanilin-šećerom. U sredinu se stavi komadić želea.

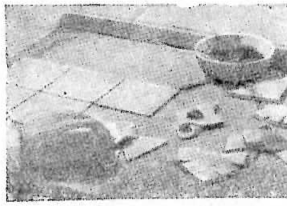


Sitno pecivo, roščići sa šunkom, pecivo sa sirom

Kolačići od lisnatog tijesta sa sirom

50 dkg brašna
1 pak. praška za dizanje
50 dkg kravljeg sira
35 dkg maslaca

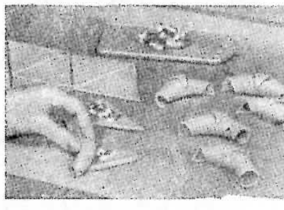
Brašno se izmiješa s praškom i prosije. U sredini napravi se jamica, stavi pasirani kravlji sir i izrezani maslac, pa se izmijesi glatko tijesto. Tijesto se razvalja ½ cm debelo i preklopi nekoliko puta, te pusti počivati. To se opetuje tri puta. Od ovog se tijesta može napraviti: sitno pecivo, roščići sa šunkom i pecivo sa sirom.



1. Sitno pecivo *(Kaffeegebäck)*

$^1/_3$ tijesta
marmelada
10 dkg šećera u prahu
2 žlice vruće vode

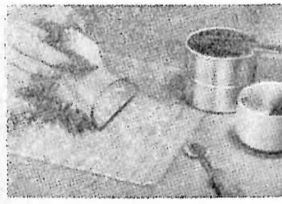
Tijesto se tanko razvalja i reže u četvorine. U sredinu se stavi marmelada, savije se u oblike, koji se namažu razmućenim žumancem i stave na oplahnutu tepsiju peći. Peče se 20 min. Kad je pecivo pečeno, namaže se još vrućom gustom šećernom otopinom.



2. Roščići sa šunkom *(Schinkenhörnchen)*

$^1/_3$ tijesta
10 dkg šunke
žumance

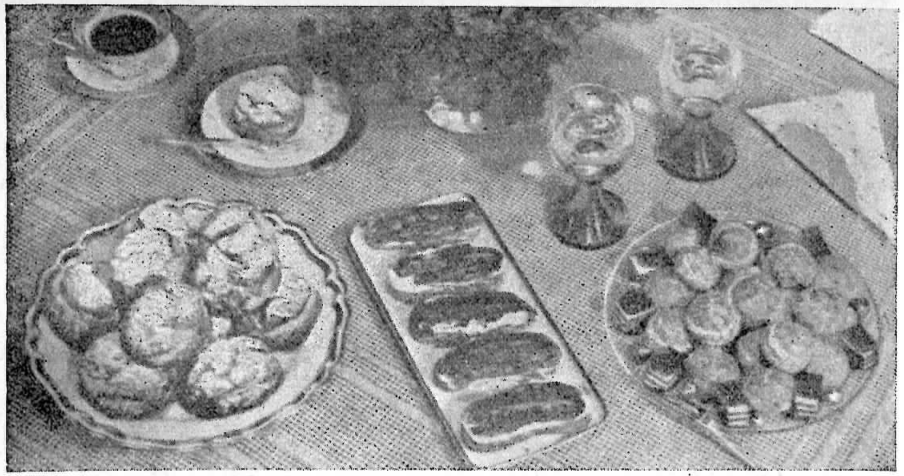
Tijesto se tanko razvalja, izreže kotačićem na trokute. U sredinu svakog trokuta stavi se kosana šunka, rubovi se namažu žumancem, a tijesto se savije u roščiće, koji se i izvana namažu žumancem. Roščići se stave u oplahnutu tepsiju i peku 20 min kod jake vatre.



3. Pecivo sa sirom *(Käsegebäck)*

$^1/_3$ tijesta
žumance
parmezan
kumin

Tijesto se razvalja ½ cm debelo namaže žumancem, posipa parmezanom, razreže na štapiće, te stavi u oplahnutu tepsiju i peče u vrućoj pećnici 15 min.

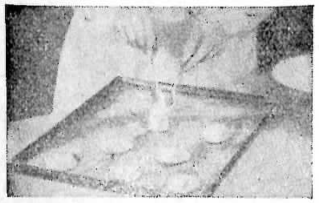


Uštipci s kremom, eclairs, uštipci sa sirom

Kolači od kuhano-pečenog tijesta *(Brandteig)*

¼ l vode	4 jaja
5 dkg maslaca	1 žličica praška za dizanje
15 dkg brašna	

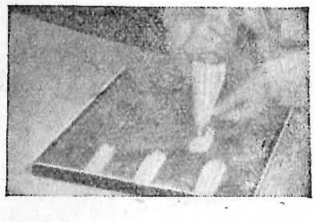
Voda i maslac stave se na vatru u posudi s drškom, pa kad zakuha, makne se s vatre, a brašno se najedamput stavi u tekućinu, miješa čvrsto, opet stavi na vatru i peče jednu minutu. Hljepčić tijesta stavi se u zdjelu, pa se jedno po jedno jaje u tijesto umiješa. U hladno tijesto doda se prašak i dobro tuče. Od ovog tijesta mogu se napraviti uštipci s kremom, éclairsi uštipci sa sirom.



1. Uštipci s kremom *(Windbeutel)*

tijesto	krema od vanilije

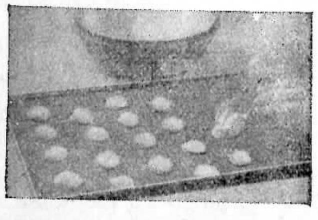
Od tijesta uzme se toliki dio, da se napravi 10 kuglica (pomoću 2 žlice) na brašnom posipanu tepsiju. Uštipci se peku 30 min kod jake vatre. Kad su uštipci pečeni, odmah se razrežu, a kad su hladni, napune se vanili-kremom od 4 žumanca (vidi uštipci sa kremom str. 232). Od ove količine kreme uzme se polovina.



2. Eclairs

tijesto	5 g kakaoa
krema od vanilije	1 žlica vruće vode
5 dkg šećera u prahu	

Preostalo tijesto stavi se u vrećicu i štrcaju se prst dugački štapići na posipanu tepsiju tako, da se najprije štrcaju dva štapića jedan uz drugi, a treći gore na njih. Peku se 25 min u vrućoj pećnici. Dok su vrući, razrežu se, a kad se ohlade, napune se preostalom kremom od vanilije i preliju prelivom od čokolade. U šećer i kakao ulije se vruće vode i miješa u gustu tekućinu, kojom se odozgo namaže svaki komad.



3. Uštipci sa sirom *(Käse-Windbeutel)*

tijesto	nadjev:
žumance	6 dkg maslaca
parmezan	1 žumance
kumin	10 dkg suhog sira

Uzme se ista količina tijesta kao za uštipke s kremom, samo se naprave za polovinu manji uštipci i stave na posipanu tepsiju, namažu žumancem, posipaju ribanim parmezanom i kuminom. Peku se 25 min. kod jake vatre. Kad su pečeni, razrežu se, a kad su hladni, nadjenu se. Maslac se miješa pjenasto, doda žumance i ribani sir, pa se ovom smjesom napune uštipci.

Poslastice

TORTE

Torte su poslastice ponajviše okrugla oblika, koje su po svom sastavu uglavnom iste kao i varenci, jer je i njima temeljna smjesa biskvit. U temeljnu smjesu dodaju se razni pridodaci, o kojima ovisi, da li je smjesa lakša ili teža, svetlija ili tamnija. Svjetlije torte priređuju se od biskvit-smjese uz dodatak maslaca ili oguljenih badema, a tamnije torte od biskvit-smjese izmiješane s orasima, bademima, lješnjacima, čokoladom ili kakaom. Tamne torte oblažu se tamnom glazurom, a svijetle svijetlom i tamnom, pa ovisi o ukusu, kakvu ćemo glazuru izabrati.

Veličina i visina torte određuje se po količini jaja, pa se normalnom veličinom smatra ona, koja je priređena od 6 jaja. Ova torta ima obično u promjeru 20 cm, a visina joj je 8 cm, kad je torta pečena. Torta se može sastojati od jedan, dva ili više dijelova, koji se međusobno sastavljaju marmeladom, kremom ili slatkim vrhnjem. Svaki dio torte nazivamo u kuharskom jeziku »list«, pa prema tome kažemo, da se torta peče u listovima ili da se pečena razdijeli u listove.

Temeljna namirnica torte je jaje, pa se prema količini jaja određuje količina ostalih namirnica. Prema tome vrijede za torte ista pravila kao i za varence. Torte i varenci su dakle po svom sastavu jednaki, samo kod torta može doći do raznih kombinacija, što je kod varenaca zapravo nemoguće. Torte kao i varence stavljamo u namazani i posipani oblik, koji ne smijemo do vrha napuniti smjesom. Uglavnom je razlika između varenca i torte samo u tome, što se varenac kuha u vodenoj kupelji, a torta peče u otvorenom obliku.

Ako se za tortu ima točan recept, onda je i uspjeh siguran u onom slučaju, ako dotična osoba ima iskustva i zna, kako se peče biskvit-smjesa. Kod pečenja torti treba da je umjerena temperatura, pa se u takvoj pećnici treba torta peći 40 do 60 min., što dakako ovisi o veličini torte, odnosno o količini smjese. Gornja i donja temperatura u pećnici treba da je jednaka, a u drugoj polovici vremena, dakle posljednjih 20 minuta, može temperatura biti i nešto viša. Glavno je, da u početku temperatura nije previsoka, jer je važno, da se zrak pomalo rasteže i

da smjesu polagano diže, a da se izvana stvori mekana korica, koja ne dopušta, da zrak izađe. Pećnicu ne smijemo prvih 20 minuta nikako otvarati, da se zrak u njoj ne rashladi. Ako je gornja temperatura prejaka, treba tortu pokriti papirom, a ako je donja temperatura prejaka, onda treba tortu staviti na opeku. Sirova smjesa za tortu ne smije stajati gotova, jer bi zrak mogao prije pečenja izaći, a onda se torta ne bi više digla. Prije nego stavimo smjesu u oblik, treba da na dno stavimo papir, jer na taj način dobijemo donju plohu posve neoštećenu. Na gornju plohu torte dolazi glazura, a ta je samo onda lijepa, ako je ploha ravna i posve neoštećena. Kad je torta pečena, onda ostane još 10 min. u otvorenoj pećnici, da se pomalo rashlađuje, a iz oblika se izvadi, kad je posve hladna. Da je torta pečena, pozna se po tome, što se od oblika odlijepi i što ubodena igla izađe iz torte posve čista.

Tortu treba rezati na jednake komade, pa se torta može izrezati na 12 do16 komada, što ovisi o veličini torte. Na torti se napravi nekoliko zareza, po kojima se torta reže, a ti zarezi bit će pravilni onda, kad zarežemo po površini torte 6 ili 8 promjera u jednakim razmacima. Za rezanje torte postoji poseban rezač, sastavljen od limenih pruga, koje su vezane obručem u veličini torte. Ovim rezačem postizava se velika brzina i točnost u rezanju, a kod nekih glazura ovisi baš o brzini dobar uspjeh (karamel).

Torte se obično glaziraju, a mogu se namazati kremom, kojom su nadjenute ili tučenim slatkim vrhnjem. Glazure se uglavnom dijele na glazure od fondant-smjese i od umak-čokolade.

Na gornju plohu torte stavlja se i ukras, koji može biti od voća, bombona, kreme, marcipana, pa o ukusu, spretnosti i stvaralačkoj sposobnosti dotične osobe ovisi, kako će ovaj ukras biti izveden. Glavno pravilo kod toga neka nam bude jednostavnost i harmonija boja.

Torte se serviraju na posebnom ravnom tanjuru, na koji se stavlja čipkasti papir. One idu među dekorativne poslastice, pa služe kod svečanih zgoda i kao ukras te se stavljaju u sredinu po dužini stola. Kod priredbe torti treba uvijek paziti na harmoniju između vanjskog izgleda i kakvoće. Važno je, da torte spremimo na jako hladno mjesto, jer je svaka torta mnogo ukusnija, ako je hladna, a to je osobito važno kod onih torta, koje su nadjevene kremom.

Torte od lagane smjese vrlo su dobra slatka jela u bolesničkoj prehrani, jer pripadaju među ona jela, koja su vrlo lako probavljiva. Kod težih bolesnika treba paziti, da ne stavljamo u tortu teži nadjev.

Od iste smjese, od koje se prave torte, mogu se napraviti kolači u obliku malih tortica, koje imaju u promjeru najviše 5 cm, a postupak je kod priredbe posve isti, samo se smjesa peče u velikoj tepsiji, pa se pečena izrezuje u male tortice. Ove male tortice poznate su pod imenom kugler-tortice. Od iste smjese mogu se praviti i razne pite ili ploške, pa za priredbu svih vrsta kolača od ove smjese vrijede ista pravila. Najmanji kolačići od ove smjese jesu takozvani mignoni ili kako se francuski zovu

i petits fours, koji su po svom sastavu isto kao i kugler-tortice, samo mogu imati i oblik piramide ili bilo koji drugi, jer je gornji dio mignona krema, koja se može modelirati po želji. Krema za mignone obično je krema od maslaca, koja na hladnom mjestu može postati tvrda ili tvrđa od svake biskvit-smjese.

Kugler-tortice i mignoni serviraju se u papirnatim malim kalupima, koji su poznati pod imenom »kapsli«.

1. Torta od biskvita s kremom *(Biskuitcremetorte)*

8 žumanaca	**Nadjev:**
24 dkg šećera	1/2 l mlijeka
12 dkg brašna	12 dkg brašna
korica od limuna	20 dkg maslaca
snijeg od bjelanaca	20 dkg šećera s vanilijom

Žumanci i šećer dobro se miješaju, doda se fino kosana korica od limuna, brašno i snijeg. Smjesa se polagano peče. Kad se torta ohladi, razreže se, namaže nadjevom i odozgo nakiti kremom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. miješati žumanca, šećer, 4. dodati limun, rum, 5. tući snijeg, 6. dodati snijeg, brašno, 7. peći, 8. ohladiti, 9. nadjenuti kremom, 10. ukrasiti.

Nadjev: 1. pristaviti mlijeko, vaniliju, 2. ukuhati brašno, 3. ohladiti, 4. miješati maslac, šećer, 5. dodati kuhanu kremu.

2. Torta od kukuruznog brašna *(Kukuruztorte)*

5 žumanaca	15 dkg kukuruznog brašna
20 dkg šećera	snijeg od bjelanaca
korica od limuna	10 dkg marmelade od kajsija
rum	2 dkg šećera za posipanje

Žumanci se sa šećerom miješaju, dok postane pjenasto. Poslije se doda fino kosana korica od limuna, rum, brašno i snijeg.

Smjesa se stavi u namazanu i posipanu tepsiju i polagano se peče. Kad se ohladi, razreže se, nadjene marmeladom i posipa šećerom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. miješati žumanca, šećer, 4. dodati limun, 5. tući snijeg, 6. dodati snijeg, brašno, 7. peći, 8. ohladiti, 9. nadjenuti, 10. ukrasiti.

3. Svibanjska torta *(Maitorte)*

4 jaja	**Krema:**
2 žumanca	
korica od limuna	1/4 l slatkog vrhnja
14 dkg šećera	3 dkg šećera
10 dkg brašna	10 dkg pasiranih jagoda
6 dkg maslaca	

Jaja, žumanci, fino kosana korica od limuna i šećer tuku se na vatri, dok postane gusto. Tada se makne s vatre i dalje tuče, dok se ohladi, onda se doda brašno i otopljeni maslac. (O priredbi ove smjese vidi kolače od biskvita.) Smjesa se stavi u namazani i posipani oblik i polagano peče. Kad se torta ohladi, namaže se kremom i pospe jagodama.

Krema: slatko vrhnje se tuče, doda šećer i pasirane jagode.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. tući jaja i žumanca, šećer, 4. dodati maslac, limun, 5. tući snijeg, 6. dodati snijeg, brašno, 7. peći, 8. ohladiti, 9. nadjenuti, 10. ukrasiti.

Nadjev: 1. pasirati jagode, 2. tući vrhnje, 3. miješati jagode, šećer, 4. dodati vrhnje.

4. Torta s kremom od badema *(Mandelcremetorte)*

	krema:
6 žumanaca	15 dkg maslaca
25 dkg šećera	4 žumanca
snijeg od bjelanaca	20 dkg šećera
20 dkg brašna	20 dkg badema
maslac i brašno za oblik	2 dl mlijeka
	1/4 l slatkog vrhnja
	8 dkg šećera

Žumanci i šećer se miješaju, doda se brašno i snijeg. Smjesa se polagano peče u namazanom i posipanom obliku za tortu. Kad je torta hladna, razreže se na 4 lista, nadjene kremom i nakiti tučenim ošećerenim slatkim vrhnjem.

Krema se pravi tako, da se žumanci, šećer i mlijeko tuku na vatri, dok smjesa postane gusta. Kad se ohladi, doda se u dobro miješani maslac zajedno s oguljenim i samljevenim bademima.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati žumanca, šećer, 3. tući snijeg, 4. dodati snijeg, brašno, 5. peći, 6. napraviti kremu, 7. nadjenuti, 8. tući vrhnje ošećeriti, 9. ukrasiti slatkim vrhnjem.

Krema: 1. oguliti, samljeti bademe, 2. izmiješati šećer, žumanca, mlijeko, 3. tući na vatri, 4. ohladiti, 5. miješati maslac, 6. dodati kremu, bademe.

5. Blic-torta *(Blitztorte)*

	krema od vanilije:
5 cijelih jaja	2 dl mlijeka
1/4 kg šećera	4 žumanca, vanilija
1/4 kg maslaca	1 dkg brašna
1/4 kg rižinog brašna	10 dkg šećera
	20 dkg maslaca

Jaja i šećer miješaju se u jednoj posudi, a maslac i rižino brašno u drugoj tričetvrt sata. Poslije se smiješa zajedno i polagano peče. Kad je smjesa pečena, nadjene se kremom od vanilije i prelije glazurom od čokolade.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati jaja, šećer, 3. miješati maslac, brašno, 4. izmiješati obje smjese, 5. peći, 6. ohladiti, 7. nadjenuti, 8. glazirati, ukrasiti.

Nadjev: 1. pristaviti mlijeko, vaniliju, 2. miješati žumanca, šećer, 3. dodati mlijeko, brašno, 4. tući na vatri, 5. ohladiti, 6. miješati maslac, 7. dodati kremu.

6. Torta od kave *(Kaffeetorte)*

	krema:
6 žumanaca	6 žumanaca
20 dkg šećera	18 dkg šećera
18 dkg badema	1/8 l crne kave
5 dkg mrvica	1 dkg brašna
jaka crna kava	20 dkg maslaca
snijeg od bjelanaca	

Od žumanaca, šećera, samljevenih badema, u kavi namočenih mrvica, te od snijega izmiješa se smjesa, koja se polagano peče. Kad je pečena i ohlađena, razreže se, nadjene i ukrasi kremom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, samljeti bademe, 3. pristaviti vodu, 4. ukuhati kavu, ohladiti, 5. namočiti mrvice, 6. miješati žumanca, šećer, 7. dodati bademe, mrvice, 8. tući snijeg, 9. dodati snijeg, 10. peći, 11. ohladiti, 12. nadjenuti, 13. ukrasiti.

Krema: 1. pristaviti vodu, 2. ukuhati kavu, 3. miješati žumanca, šećer, 4. dodati kavu, brašno, 5. tući na vatri, ohladiti, 6. miješati maslac, dodati kremu.

7. Torta od oraha *(Nusstorte)*

	krema:
6 žumanaca	10 dkg maslaca
14 dkg šećera	5 dkg šećera
14 dkg oraha	8 dkg oraha
4 dkg mrvica	2 žlice crne kave
rum, korica od limuna	3 dkg oraha za ukras
snijeg od bjelanaca	

Žumanci i šećer se miješaju. Poslije se dodaju samljeveni orasi, mrvice, malo ruma, korice od limuna, snijeg, Smjesa se peče u namazanom i posipanom obliku 3/4 sata. Kad se ohladi, razreže se i nadjene. Torta se posipa šećerom te nakiti očišćenim i na pol razdijeljenim orasima.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. očistiti, samljeti orahe, 4. miješati žumanca, šećer, 5. dodati orahe, rum, mrvice, koricu od limuna, 6. tući snijeg, 7. dodati snijeg, 8. peći, 9. ohladiti, 10. nadjenuti, 11. ukrasiti.

Krema: 1. očistiti, samljeti orahe, 2. pristaviti vodu, 3. ukuhati kavu, 4. ohladiti, 5. miješati maslac, šećer, 6. dodati kavu, orahe.

8. Torta od lješnjaka *(Haselnusstorte)*

Napravi se isto kao i torta od oraha, samo se lješnjaci prije poprže i ogule. Mjesto lješnjaka mogu se uzeti očišćeni i samljeveni bademi.

9. Torta od kestena *(Kastanientorte)*

4 žumanca
20 dkg šećera
4 dkg brašna
snijeg od bjelanaca
25 dkg sirovih kestena
7 dkg badema
1/2 paketa praška za dizanje
1/4 l slatkog vrhnja
6 dkg šećera

Kesteni se zarežu i samo tako dugo peku u vrlo vrućoj pećnici, da se mogu lako oguliti. Nakon toga se kuhaju, pasiraju te dodaju u izmiješani šećer i žumanca. Poslije se dodaju bademi, brašno, prašak i snijeg. Ta se smjesa metne u namazani i posipani oblik i polagano peče. Kad se ohladi, nadjene se i obloži tučenim slatkim vrhnjem, koje se zasladi šećerom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti vodu, samljeti bademe, 3. razrezati kestene, 4. peći, oguliti, 5. kuhati, 6. pasirati, 7. miješati žumanca, šećer, 8. dodati kestene, bademe, 9. tući snijeg, 10. dodati brašno, prašak, snijeg, 11. peći, 12. ohladiti, 13. nadjenuti i ukrasiti vrhnjem.

10. Torta od graha *(Bohnentorte)*

5 žumanaca
25 dkg šećera
30 dkg graha
5 dkg oraha
snijeg od bjelanaca
mast i brašno za mazanje
1/4 l slatkog vrhnja
6 dkg šećera

Žumanci se miješaju sa šećerom, poslije se doda kuhani, pasirani grah, samljeveni orasi i snijeg. Torta se u namazanom i posipanom obliku polagano peče. Kad se ohladi, nadjene se i presvuče tučenim i ošećerenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oprati, kuhati grah, 3. očistiti, samljeti orahe, 4. pasirati grah, 5. miješati žumanca, šećer, 6. dodati grah, orahe, 7. tući snijeg, 8. dodati snijeg, 9. peći, 10. ohladiti, 11. nadjenuti i ukrasiti vrhnjem.

TORTA S TREŠNJAMA

IDEAL - TORTA

11. Torta od čokolade *(Schokoladetorte)*

7 dkg maslaca
14 dkg čokolade
14 dkg šećera
6 žumanaca
8 dkg badema
2 dkg brašna
snijeg od bjelanaca

krema od čokolade:

4 žumanca
14 dkg šećera
12 dkg čokolade
14 dkg maslaca

Maslac se izmiješa s otopljenom čokoladom, doda se šećer i žumanci i još se miješa. Na koncu se dodaju samljeveni bademi, brašno i snijeg. Torta se peče kod umjerene vatre, a kad se ohladi, nadjene se kremom i prelije glazurom od čokolade.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti čokoladu, 3. očistiti, samljeti bademe, 4. miješati maslac, čokoladu, 5. dodati šećer, žumanca, 6. dodati bademe, 7. tući snijeg, 8. dodati snijeg, brašno, 9. peći, 10. ohladiti, 11. nadjenuti, 12. ukrasiti.

Krema: 1. otopiti čokoladu, 2. miješati žumanca, šećer, 3. dodati čokoladu, 4. tući na vatri, 5. ohladiti, 6. miješati maslac, 7. dodati kremu.

12. Torta od lješnjaka s kremom od kave *(Haselnusstorte mit Kaffeecreme)*

6 bjelanaca (snijeg)
18 dkg šećera
18 dkg lješnjaka

krema:
20 dkg maslaca
3 žumanca
10 dkg šećera
1 dl crne kave

U čvrsti snijeg utuče se šećer i samljeveni lješnjaci. Od ove se smjese ispeku 4—5 listova. Kad se ohlade ,namažu se kremom. Torta se nakiti lješnjacima.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, samljeti lješnjake, 3. tući snijeg, 4. dodati šećer, lješnjake, 5. peći, 6. ohladiti, 7. nadjenuti, 8. ukrasiti.

Krema: 1. pristaviti vodu, 2. ukuhati kavu, 3. ohladiti, 4. miješati šećer, žumanca, kavu, 5. tući na vatri, 6. ohladiti, 7. miješati maslac, 8. dodati kremu.

13. Pišinger torta *(Pischingertorte)*

6 cijelih jaja
30 dkg šećera
5 pločica čokolade

15 dkg badema
15 dkg maslaca
10 oblatna

Jaja, šećer i čokolada tuku se na pari, dok postane gusto. Kad se ohladi, izmiješa se s maslacem i oguljenim, ispрženim i samljevenim bademima. Oblatni se namažu ovom kremom, a torta se prelije glazurom od čokolade.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti čokoladu, 3. oguliti, pržiti bademe, 4. samljeti bademe, 5. dodati čokoladu, 6. tući na vatri, 7. ohladiti, 8. miješati maslac, 9. dodati kremu, 10. dodati bademe, 11. mazati oblatne, 12. složiti tortu, 13. glazirati.

14. Slatki srneći hrbat *(Rehrücken)*

7 dkg maslaca	14 dkg badema
14 dkg šećera	snijeg od bjelanaca
11 dkg otopljene čokolade	8 dkg marmelade
6 žumanaca	

Maslac, šećer i žumanci dobro se miješaju, poslije se doda otopljena čokolada, samljeveni bademi i snijeg. Ta se smjesa peče u namazanom i posipanom rebrastom obliku 3/4 sata. Kad se ohladi, namaže se marmeladom i prelije glazurom od čokolade.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti čokoladu, 3. samljeti bademe, 4. miješati maslac, šećer, žumanca, 5. dodati čokoladu, 6. dodati bademe, 7. tući snijeg, 8. dodati snijeg, 9. namazati marmeladom, 10. preliti glazurom.

15. Francuski jež *(Französischer Igel)*

4 žumanca	20 dkg šećera
20 dkg maslaca	30 piškota
4 žlice crne kave	6 dkg badema

Maslac i šećer dobro se miješaju, poslije se pomalo dodaju žumanci i crna kava. Od piškota i kreme napravi se jež, koji se nabode oguljenim i na dugo rezanim bademima.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati maslac, šećer, žumanca, 3. kuhati kavu, 4. ohladiti, 5. dodati kavu, 6. napraviti ježa, 7. očistiti, rezati bademe, 8. nabosti.

16. Bečka torta *(Wiener Torte)*

	k r e m a od v a n i l i j e:
8 žumanaca	
20 dkg šećera	2 žumanca
14 dkg badema	10 dkg šećera
10 dkg brašna	2 dl mlijeka
snijeg od bjelanaca	1 dkg brašna
1 pločica čokolade	vanilija
korica od naranče	20 dkg maslaca
alkermes	
2 dkg pistacije	

Žumanci i šećer miješaju se dok postane pjenasto, a onda se dodaju oguljeni i samljeveni bademi te brašno i snijeg naizmjence.

Smjesa se sada razdijeli u tri jednaka dijela, pa se u prvi doda ribana čokolada, u drugi fino kosana korica od naranče, a u treći alkermes. Oblik se obloži papirom, pa se u nj stavlja jedna žlica smjese sa čokoladom, onda kraj toga jedna žlica smjese s narančom i onda jedna žlica smjese s alkermesom i ovako se stavlja u oblik naizmjence, dok se sva smjesa potroši. Na taj način dobijemo tortu išaranu u tri boje, pa kad je pečena, izgleda, kad ju prerežemo, kao mramor. Smjesa se polagano peče kod umjerene vatre, a kad je pečena, mora se dobro ohladiti i nadjenuti kremom od vanilije. Torta se izvana namaže kremom i posipa bademima, koje smo izrezali na posve tanke ploške, koje se već kod rezanja savijaju. Površina torte ukrasi se vjenčićima od kosanih pistacija. Ova se torta često pravi u četverouglastom obliku.

17. Torta od čokolade *(Schokoladetorte)*

	k r e m a od č o k o l a d e:
20 dkg maslaca	3 žumanca
12 dkg šećera	8 dkg šećera
8 žumanaca	3 pločice čokolade
3 pločice čokolade	1 dkg brašna
snijeg od bjelanaca	15 dkg maslaca
12 dkg šećera	snijeg od bjelanaca
20 dkg brašna	8 dkg šećera

Maslac, šećer i žumanci dobro se miješaju, dok smjesa postane pjenasta, doda se otopljena čokolada i snijeg od bjelanaca, u koji se utuče druga polovina šećera. Kad je sve to dobro izmiješano, doda se brašno, lagano se sve izmiješa, stavi u obloženi oblik i peče kod umjerene vatre.

Međutim se napravi krema tako, da se žumanci, šećer, čokolada i brašno tuku na vatri, dok smjesa zavrije i dok postane gusta. Kad se ohladi, miješa se u maslac i napokon doda snijeg, u koji je utučen šećer. Ovom kremom nadjene se torta, prelije glazurom od čokolade, ukrasi kremom, bombonima i pistacijama.

18. Panama torta *(Panamatorte)*

	k r e m a od č o k o l a d e:
8 žumanaca	4 cijela jaja
20 dkg šećera	15 dkg šećera
2 pločice čokolade	15 dkg čokolade
16 dkg badema	25 dkg maslaca
8 dkg brašna	3 žlice ruma
snijeg od bjelanaca	

g l j i v i c e:
snijeg od 2 bjelanca
12 dkg šećera
2 dkg kakaoa
2 dkg pistacija

Žumanci i šećer se miješaju, dok postane pjenasto. Onda se doda otopljena čokolada, samljeveni bademi, brašno i snijeg. Ta smjesa se stavi u oblik i peče polagano kod umjerene vatre. Kad se torta ohladi, razreže se u tri lista, nadjene i obloži kremom. Čokolada se nožem izmrvi, pa se po površini torte posipa. Torta se ukrasi gljivicama od kuhane pjene od bjelanaca.

Krema: Jaja i šećer tuku se na vatri dok zavrije, doda se čokolada i tuče, dok se krema ohladi. Hladna krema umiješa se u dobro izmiješani maslac i na koncu doda se malo ruma.

Gljivice: Bjelanci i šećer tuku se na vatri, dok smjesa postane gusta. Na namazanu i posipanu tepsiju prave se od kuhane smjese male mrlje, koje će biti klobučići od gljivica. Kad je dosta klobučića, stavimo smjesu još malo na vatru, da se tako zgusne, da se rukom dadu oblikovati stručkovi od gljiva. Klobučići i stručkovi stave se u toplu pećnicu, da se dobro posuše, a onda se sastave. Klobučići se stave na čas nad paru i odmah umoče u kakao. Gotove gljivice poslažu se na površinu torte, koja je posipana kosanim pistacijama.

19. Punč torta *(Punschtorte)*

8 žumanaca
16 dkg šećera
snijeg od bjelanaca
18 dkg brašna
1 limun
15 dkg šećera

1 limun
1 naranča
1 dl ruma
2 dl vode
3 pločice čokolade
alkermes

Žumanci i šećer miješaju se dobro, dok smjesa postane pjenasta. U tu smjesu doda se sok i fino kosana korica od limuna, brašno i snijeg naizmjence. Sve se lagano izmiješa i razdijeli u dva dijela, pa se i peče u dva oblika. Kad se oba ohlade, jedan se razdijeli u tri dijela, a drugi se razreže na dva lista. Ova tri dijela upotrebe se za nadjev, koji se stavi između druga dva lista od biskvita.

Sva ova tri dijela izrežu se u male kocke, pa se svaka trećina nakvasi sa 3 žlice likera. Međutim skuha se punč od šećera i vode, u punč se stavi rum, a šećer se nariba na naranču i limun prije nego se prelije vodom. Trećina punča prelije se preko trećine bisvitnih kockica. U drugu trećinu punča stavi se prokuhane čokolade, dobro izmiješa i polije druga trećina biskvitnih kockica, u treću trećinu punča doda se alkermesa, pa se ovim punčom nakvasi preostali dio kockica od biskvita.

Sada se kockice od biskvita stave na list od torte, koji se namaže marmeladom od kajsija. Drugi list torte također se izmaže marmeladom i kockice se pokriju. Torta se sada stavi između dvije daske, malo se otešča i ostavi tako 10 sati.

Onda se napravi punč-glazura, koja se alkermesom bojadiše ružičasto, a da ova glazura ima bolji tek, ostavi se malo punča, koji se doda

u glazuru. Glazura je od 25 dkg prosijanog šećera, koji se s malo tople vode nakvasi i malo promiješa. Međutim se posebno kuha 20 dkg šećera u kockama s 1 dl vode tako dugo, kod se ukuha na $1/8$ l otopine. U ovu šećernu otopinu doda se malo punča, ruma i alkermesa, pa se ova otopina prelije preko nakvašenog šećera u prahu i miješa se, dok glazura postane gusta. Gotovom glazurom prelije se torta i ukrasi pistacijama i kandiranim trešnjama.

20. Doboš torta *(Dobostorte)*

6 žumanaca
15 dkg šećera
12 dkg brašna
snijeg od bjelanaca
15 dkg šećera za karamel

krema:
4 cijela jaja
20 dkg šećera
vanilija
4 pločice čokolade
25 dkg maslaca

Najprije se pravi biskvit-smjesa od žumanaca, šećera, brašna i snijega, pa se od ove smjese ispeče najmanje 8 tankih listova. Listovi se moraju peći kod nagle vatre, da se ne posuše.

Međutim napravi se krema, pa se njome listovi sastave, a najljepši se list ostavi za gornji, koji se najprije glazira, a onda tek stavi na tortu.

Krema: cijela jaja, šećer i otopljena čokolada tuku se na vatri, dok smjesa dobro zavrije, a onda se doda malo vanilije. Kad je smjesa ohlađena, doda se u dobro izmiješani maslac.

Karamel glazura: šećer se topi u kotliću, pa kad se otopi u prozirnu žutu tekućinu, naglo se prelije preko lista od torte. Dok je karamel još mekan mora se nožem zarezati 6 do 8 promjera prema veličini torte. Svaki puta prije nego nožem napravimo zarez, moramo nožem zarezati u limun ili maslac.

21. Torta od naranče *(Orangentorte)*

biskvit:
12 žumanaca
25 dkg šećera
25 dkg badema
5 dkg mrvica
korica i sok od naranče
sok od limuna
snijeg od bjelanaca

krema:
4 žumanca
12 dkg šećera
$1/8$ l bijelog vina
sok od 3 naranče
3 dkg brašna

Napravi se biskvit-smjesa od 12 žumanaca te dodaju oguljeni i samljeveni bademi, kosana korica od naranče i sok od limuna i naranče. Ova se smjesa ispeče u dva oblika. Svaki dio torte razreže se u dva lista, nadjene kremom i glazira istom glazurom kao pod br. 19, samo se u šećer stavi sok od naranče.

Krema: žumanci, šećer, vino, sok od naranče i brašno tuku se na vatri, dok zavrije, onda se skine s vatre i tuče, dok se ne ohladi.

22. Ideal-torta *(Idealtorte)*

8 žumanaca	k r e m a:
14 dkg šećera	3 žumanca
16 dkg badema	2 dl mlijeka
2 pločice čokolade	2 pločice čokolade
4 dkg brašna	4 dl slatkog vrhnja
snijeg od bjelanaca	6 listova želatine
kompot od oguljenih šljiva	2 dl slatkog vrhnja

Žumanci i šećer miješaju se, dok smjesa postane pjenasta. K tome se doda samljevenih badema, ribana čokolada, brašno i snijeg od bjelanaca. Ova se smjesa lagano izmiješa i stavi u oblik peći.

Kad je torta ohlađena, izreže se u tri lista i složi natrag u oblik od torte tako, da se između listova stavi krema. Torta se mora ostaviti na hladnom mjestu najmanje dva sata, da se krema stisne, onda se izvadi iz oblika i nakiti tučenim slatkim vrhnjem i ocijeđenim kompotom od oguljenih šljiva. U slatko vrhnje može se staviti malo ribane čokolade, da nakit dobije žućkastu boju.

23. Torta od lješnjaka *(Haselnusstorte)*

8 žumanaca	k r e m a:
30 dkg šećera	20 dkg maslaca
30 dkg lješnjaka	20 dkg šećera
snijeg od bjelanaca	8 dkg badema
5 dkg mrvica	8 dkg lješnjaka
	1/2 dl crne kave
	1 dl slatkog vrhnja

Od žumanaca, šećera, prženih samljevenih lješnjaka, mrvica i čvrstog snijega izmiješa se biskvit-smjesa, koja se peče kod umjerene vatre. Kad je torta pečena, izreže se u tri lista, nadjene, obloži glazurom od čokolade, nakiti lješnjacima i kremom.

Za kremu se najprije dobro miješa maslac i šećer, onda se dodaju očišćeni samljeveni bademi, poprženi samljeveni lješnjaci, crna kava i na koncu tučeno slatko vrhnje.

24. Ruska torta *(Russische Torte)*

8 žumanaca	k r e m a:	10 dkg citronata
25 dkg šećera	8 žumanaca	10 dkg grožđica
20 dkg brašna	3 dl mlijeka	2 dl ruma ili likera
snijeg od bjelanaca	14 dkg šećera	4 dl slatkog vrhnja
	vanilija	2 dkg želatine

Najprije se ispeče biskvit-torta, koja se, kad je ohlađena, izreže u tri lista. U oblik od torte slože se ova tri lista zajedno s kremom, pa se torta ostavi najmanje 2 sata na hladnom mjestu, da se krema stisne. Onda se izvadi iz oblika i ukrasi tučenim slatkim vrhnjem (2 dl).

Krema: žumanci, šećer, mlijeko, vanilija i rum tuku se na vatri dok zavrije, a onda se tuče, dok se ohladi. U ohlađenu kremu doda se izrezani citronat, očišćene grožđice, slatko vrhnje i otopljena želatina.

25. Grilaž-torta *(Grillagetorte)*

25 dkg šećera za karamel	k r e m a:
1/2 dl vode	20 dkg maslaca
8 žumanaca	karamel
10 dkg šećera	5 žumanaca
10 dkg badema	1 dl crne kave
8 dkg brašna	1 dkg brašna
snijeg od bjelanaca	

Najprije se napravi karamel tako, da se šećer miješa u kotliću, dok postane prozirna, žuta tekućina, onda se nalije voda i pusti kuhati, da postane sirup. Od žumanaca, šećera, samljevenih badema, brašna, malo karamela i snijega izmiješa se smjesa za tortu, stavi u oblik i polagano peče. Kad je pečena, izreže se u tri lista, nadjene i glazira čokoladom, a ukrasi bombonima.

Krema: žumanci, crna kava i brašno tuku se na vatri, dok postane gusto. U tu smjesu doda se karamel, a sve skupa se stavi u dobro izmiješani maslac.

26. Torta od banana *(Bananentorte)*

6 žumanaca	3 banane
18 dkg šećera	10 dkg šećera
15 dkg brašna	rum
snijeg od bjelanaca	3 dl slatkog vrhnja
korica od limuna	2 dkg šećera

Žumanci i šećer miješaju se dok smjesa postane pjenasta, onda se doda kosana korica od limuna, snijeg i brašno. Torta se ispeče, glazira glazurom od čokolade, pa kad se ova posuši, izdube se torta, tako, da okolo ostane rub od 3 cm. U tu udubinu slože se ošećerene i na ploške izrezane banane, koje se rumom poškrope. Površina torte nakiti se vrhnjem.

27. Slatki panj *(Baumstamm)*

6 bjelanaca (snijeg)	sok i korica od limuna
6 žumanaca	liker
20 dkg šećera	2 dkg pistacija
15 dkg brašna	

k r e m a:

4 žumanca	1 dkg brašna
14 dkg šećera	1/4 kg maslaca
vanilija	3 žlice crne kave
1/2 dl mlijeka	5 dkg čokolade

Od snijega, u koji se dodaju žumanci, šećer, kosana korica od limuna i brašno, ispeče se biskvit-smjesa u duguljastom žljebastom obliku. Kad je smjesa pečena i kad se ohladi, odreže se koso na krajevima, a po duljini razreže se na polovinu. Od odrezane smjese prave se kvrge na panj. Između ova dva lista stavi se krema, a prije toga smjesa se poškropi likerom. Vanjski dio smjese obloži se kremom na taj način, da se krema kroz vrećicu štrca i imitira kora od drveta. Po površini posipaju se pistacije. Za ukras oko panja, a i na panj mogu se staviti gljivice od marcipana.

Krema: žumanci, šećer i vanilija dobro se miješaju, doda se mlijeko i brašno, pa se smjesa tuče na vatri, dok zavrije. Kad se krema ohladi, umiješa se u dobro razmiješani maslac. Krema se sada raspolovi, pa se jednom polovimom panj napuni, a u drugu se stavi malo crne kave i čokolade. Ovom tamnom kremom panj se obloži.

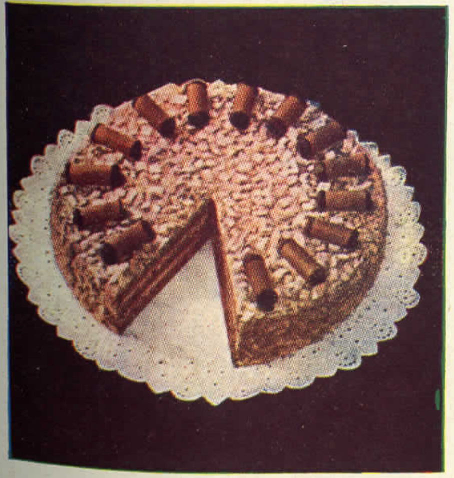
28. Schillerova torta *(Schillertorte)*

I.	II.	k r e m a:
10 dkg maslaca	6 bjelanaca (snijeg)	6 žumanaca
5 žumanaca	20 dkg šećera	5 dkg šećera
10 dkg šećera	20 dkg badema	5 žlica crne kave
10 dkg badema	2 dkg badema	1 dkg brašna
6 dkg čokolade	2 dkg mrvica	20 dkg maslaca
6 dkg mrvica		10 dkg šećera
5 bjelanaca (snijeg)		8 dkg badema
		2 dkg pistacija

Ova je torta sastavljena od tri lista, između kojih se stavi krema, kojom se torta i obloži. Površina torte posipa se kosanim pistacijama, kosanim grilažom, a nakiti se svodićima i bombonima od grilaža.

Najprije se ispeče biskvit-smjesa, koja se priredi ovako: maslac, žumanci i šećer miješaju se, dok smjesa postane pjenasta, onda se dodaju samljeveni bademi, ribana čokolada, mrvice i snijeg od 5 bjelanaca. Kad je ova smjesa pečena, izreže se u dva lista, a između ovih dođe treći list, koji se napravi ovako: u čvrsti snijeg od bjelanaca utuče se šećer, oguljeni, poprženi i samljeveni bademi i mrvice. Ova smjesa peče se kod umjerene vatre, pa kad su sva tri lista od torte ispečena, priredi se krema, za koju treba najprije prirediti grilaž. Šećer se u kotliću otopi u karamel, u koji se dodaju oguljeni, poprženi, kosani bademi i malo soka od limuna. Od grilaža naprave se svodići i bomboni, a 1/4 grilaža fino se samelje za kremu.

TORTA OD NARANČE



TORTA OD LJEŠNJAKA

TORTA OD BISKVITA S ANANASOM

Krema: žumanci se miješaju sa šećerom, doda se crna kava i brašno, pa se smjesa tuče na vatri, dok zavrije. Kad se ohladi, umiješa se u dobro izmiješani maslac i doda samljeveni grilaž.

29. Torta od badema *(Mandeltorte)*

8 žumanaca
1 cijelo jaje
30 dkg šećera
25 dkg badema
5 dkg mrvica
snijeg od bjelanaca

krema:
20 dkg maslaca
15 dkg šećera
15 dkg badema
$^1/_2$ dl crne kave
1 dl slatkog vrhnja

Žumanci, jaje i šećer miješaju se pjenasto. Bademi se očiste i samelju, te dodaju u izmiješanu smjesu s mrvicama i snijegom. Ova se smjesa ispeče, razreže u tri lista i nadjene, kad se ohladi.

Za kremu se maslac i šećer dobro miješaju, dodaju se očišćeni, prženi bademi, hladna jaka crna kava i tučeno slatko vrhnje.

Torta se može obložiti kremom, posipati prženim bademima i kosanim pistacijama ili se može obložiti tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. skuhati crnu kavu, 3. očistiti i popržiti bademe, 4. miješati jaja i šećer, 5. samljeti bademe, 6. tući snijeg, 7. dodati bademe, mrvice, snijeg, 8. peći, 9. miješati maslac i šećer, 10. dodati bademe, 11. dodati kavu, 12. tući vrhnje, 13. dodati vrhnje, 14. nadjenuti i ukrasiti tortu.

30. Krunska torta *(Kronentorte)*

4 cijela jaja
4 žumanca
20 dkg šećera
25 dkg oraha
sok od $^1/_2$ limuna
4 žlice brašna

krema:
25 dkg maslaca
25 dkg šećera
6 rebara čokolade
4 žlice vode
snijeg od bjelanaca
$^1/_2$ žličice soda-bikarbone

Jaja, zumanci i šećer tuku se šibom, dok smjesa postane gusta. U tu smjesu dodaju se samljeveni orasi, sok od limuna, brašno, soda-bikarbona i snijeg. Ova smjesa peče se u obliku od torte u dva lista. Kad su listovi pečeni i hladni, razrežu se opet u dva lista. Torta se nadjene i presvuče glazurom od čokolade.

Za kremu se najprije otopi čokolada, koja se umiješa u izmiješani maslac i šećer.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti i samljeti orahe, 3. tući jaja i šećer, 4. tući snijeg, 5. dodati orahe, limun, brašno, sodu, snijeg, 6. peći, 7. otopiti čokoladu, 8. miješati maslac i šećer, 9. dodati čokoladu, 10. razrezati, nadjenuti, 11. glazirati.

31. Svatovska torta *(Hochzeitstorte)*

20 žumanaca
60 dkg šećera
30 dkg brašna
korica od limuna
snijeg od bjelanaca

glazura:
40 dkg šećera
4 bjelanca

krema:
1/2 l mlijeka
12 dkg brašna
20 dkg šećera s vanilijom
20 dkg maslaca

poljupci:
6 bjelanaca (snijeg)
36 dkg šećera

Od žumanaca, šećera, brašna i snijega napravi se smjesa, koja se peče u velikom obliku za tortu ili u običnoj šerpenji. Kad je pečena i ohlađena, izreže se na listove i nadjene. Presvuče se bijelom glazurom i nakiti poljupcima od bijele pjene.

Krema: brašno se izmiješa s malo hladnog mlijeka, pa se ta smjesa ukuha u vrelo mlijeko i neprestano miješa. Međutim se miješa maslac sa šećerom od vanilije, dok smjesa postane pjenasta, a onda se pomalo dodaje ohlađeno kuhano brašno.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati žumanca i šećer, 3. kosati limun, 4. tući snijeg, 5. dodati limun i snijeg, 6. peći, 7. izmiješati mlijeko i brašno, 8. ukuhati brašno, 9. miješati maslac i šećer, 10. umiješati brašno, 11. razrezati tortu, nadjenuti, 12. glazirati, 13. ukrasiti poljupcima.

32. Voćne torte s pomozinom *(Fruchttorten mit Pomosin)*

30 dkg brašna
15 dkg maslaca
7 dkg šećera
korica od limuna
2 žumanca
marmelada
1/2 kg voća
pomozin

Masleno tijesto razvalja se, stavi u oblik od torte, a okolo se napravi od istog tijesta rub i stavi peći. Kad je masleno tijesto pečeno, namaže se marmeladom i gore se složi sirovo ili kuhano voće (kompot). Da torte budu ljepše i ukusnije, prelije se voće prozirnom žuličavom smjesom, koja se priređuje od suhog pomozina ili pomozina u tekućini.

Pomozin je po svom sastavu vrlo sličan opekti, jer nije ništa drugo nego voćni pektin, koji ima svojstvo, da tekućinu učini žuličavom.

Pektin u prašku može se upotrebiti za pravljenje tekućeg pomozina, drhtalice, marmelade, sladoleda i raznih kolača, da ostanu dulje svježi. Dakle iz ovoga praška može se napraviti izvrsna smjesa, kojom se preliju voćne torte, a također i drhtalica, u koju se može uložiti svježe voće.

Pomozin u prašku izmiješan kuhanim šećerom i glikozom daje pomozin u tekućini, a napravi se ovako:

6 g pomozina u prašku
44 g šećernog praha
16 dkg kristalnog šećera
10 dkg glikoze
2 dl vode ili voćnog soka

Pomozin u prašku i šećerni prah izmiješaju se. U kotliću na jakoj vatri kuha se kristalni šećer, glikoza i voda jednu minutu. Nakon toga utuče se šibom malo pomalo pomozin u prahu i miješa još 3 min. Na ovaj način dobijemo 50 dkg tekućeg pomozina, kojega možemo upotrebljavati za torte i kolače kod temperature od 20°C. Prije nego se pomozin želi upotrebiti, mora se pomiješati s određenom količinom takozvanog »pomozin-komplementa«, bez kojega ne bi smjesa mogla postati žuličava. Pomozin-komplement može se dobiti iz tvornica ili ga možemo sami napraviti tako, da 4 dijela vinske kiseline (Weinsäure, acidum tartaricum) izmiješamo sa 6 dijelova vruće vode.

Na 100 g pomozina umiješa se $1^1/_2$ g komplementa i to neposredno prije, nego ćemo tekući pomozin preliti preko torte ili tortica.

Tekući pomozin možemo također dobiti iz tvornica u limenim kutijama, pa je priredba drhtalica još mnogo jednostavnija, jer se pomozin (100 g) samo pomiješa sa $1^1/_2$ g komplementa i smjesa je gotova, kojom se mogu preliti torte i kolačići.

33. Torta od bijele pjene *(Windtorte)*

Ovakva torta sastoji se od dva dijela, i to podloška i poklopca. Oba ova dijela izrade se od bijele pjene (Windmasse) pomoću vrećice, koja ima limeni uložak s izrezanom zvjezdicom na vrhu. Podložak se sastavi iz krivulja, koje se prepliću i malih tornjića, koji sačinjavaju rub torte. Taj rub treba da je visok i da je sastavljen od tri do četiri reda tornjića, koji se dižu u vis. Poklopac je kao mreža od slatkih pruja, a na rubu naštrcani su sami mali tornjići. Podložak i poklopac štrcaju se na izrezani bijeli papir u veličini torte. Tepsija, na koju se stave izrađeni dijelovi torte mora biti ugrijana, a tortu treba peći najprije kod jače, a kasnije kod slabije vatre. Kad je torta pečena, skine se s donje strane papir, a kad se torta ohladi, stavi se u podložak tučeno slatko vrhnje, koje smo osećerili i pokrijemo poklopcem. (O priredbi bijele pjene vidi str. 97.)

34. Torta od bučinih koštica *(Torte von Kürbiskernen)*

6 žumanaca
18 dkg šećera
20 dkg bučinih koštica
5 dkg krupice ili mrvica
1 limun
snijeg od bjelanaca

Žumanci i šećer se miješaju, dok bude pjenasto. Poslije se dodaju pržene i samljevene koštice od buče, krupica ili mrvice i na koncu snijeg. U smjesu se doda fino kosana korica od limuna i malo soka. Torta se polagano peče. Kad se ohladi razreže se, nadjene marmeladom i posipa šećerom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. pržiti i samljeti koštice, 4. miješati žumanca i šećer, 5. dodati koštice i krupicu, 6. tući snijeg, 7. dodati limun i snijeg, 8. peći, 9. ohladiti, 10. razrezati i nadjenuti, 11. pošećeriti.

35. Torta od čokolade *(Schokoladetorte)*

18 dkg maslaca	k r e m a:
16 dkg čokolade	5 jaja
18 dkg šećera	18 dkg šećera
9 žumanaca	vanilija
18 dkg badema	žličica brašna
1 žlica ruma	18 dkg maslaca
snijeg od bjelanaca	16 dkg čokolade
1 žlica mrvica	4 dkg lješnjaka

Maslac, otopljena čokolada i šećer dobro se miješaju. Zatim se dodaje jedno po jedno žumance i neprestano miješa. Napokon se dodaju samljeveni bademi, mrvice, rum i snijeg od bjelanaca. Od ove smjese ispeku se dva lista, a svaki se list, kad je pečen i ohlađen, razreže u dva lista.

Krema se napravi tako, da se cijela jaja tuku šibom, doda šećer, malo vanilije i žličica brašna, te tuče na vatri dok zavrije. Zatim se makne s vatre i dalje tuče dok se ohladi. Maslac i otopljena čokolada dobro se miješaju, onda se doda ohlađena kuhana krema i prženi, samljeveni lješnjaci. Ispečeni listovi sastave se kremom, a torta se prelije glazurom od čokolade.

36. Staklena torta *(Glastorte)*

12 bjelanaca	8 žumanaca
56 dkg badema	30 dkg šećera
56 dkg šećera s vanilijom	6 žlica kuhane crne kave
10 dkg badema za ukras	25 dkg maslaca

U snijeg od bjelanaca utuku se šećer i bademi. Od te se smjese ispeku dva lista. Kad se listovi ohlade, sastave se kremom, a torta se onda premaže kremom i ukrasi oguljenim, kosanim bademima.

Krema: žumanci, šećer i crna kava tuku se na vatri, dok postane gusto i dok se ohladi. Ohlađena smjesa pomalo se umiješa u dobro izmiješani maslac.

37. Andrija-torta *(Andreas-Torte)*

5 žumanaca	3 žlice kuhane crne kave
15 dkg čećera	15 dkg badema
3 pločice čokolade	1 žlica ruma
1 žlica mrvica	snijeg od bjelanaca

Žumanci i šećer miješaju se, dok postane pjenasto. Onda se doda otopljena čokolada, samljeveni bademi, mrvice, kava, rum i snijeg od bjelanaca. Smjesa se ispeče, ohladi i izreže u tri lista. Napokon se nadjene

kremom od kave i prelije glazurom od kave. Ukrasi se jagodama od marcipana.

38. Torta od maka *(Mohntorte)*

8 žumanaca	cimet
8 dkg maslaca	vanilija
15 dkg šećera	1/4 kg brašna
15 dkg maka	1/2 paketa praška za dizanje
1/4 l mlijeka	snijeg od bjelanaca

Maslac, žumanci i šećer miješaju se, dok postane pjenasto. Mak se samelje i polije vrućim mlijekom, te doda cimet i vanilija. Kad se ohladi, doda se u smjesu od maslaca i dobro izmiješa. Zatim se dodaje u tu smjesu naizmjence brašno s praškom za dizanje i snijeg. Smjesa se stavi u namazani i posipani oblik za torte i polagano peče. Kad je pečena, posipa se šećerom.

39. Velika punč-torta *(Grosse Punschtorte)*

I.	II.
8 žumanaca	8 žumanaca
25 dkg šećera	25 dkg šećera
8 bjelanaca (snijeg)	12 dkg brašna
12 dkg brašna	8 bjelanaca (snijeg)
sok od 1 limuna	
korica od 1/2 limuna	

p u n č:	g l a z u r a:
2 dl čaja	30 dkg šećera
25 dkg šećera (kocke)	punč
2 naranče (sok)	3 žlice vode
1 limun (sok)	alkermes
2 dl ruma	
1 dl maraskina	
3 pločice čokolade	

I. Žumanci i šećer miješaju se, dok postane pjenasto. Zatim se doda sok i fino kosana korica od limuna, te snijeg i brašno naizmjence. Ova se smjesa peče u dva lista, a dno oblika treba obložiti papirom.

II. Zatim se izmiješa druga smjesa na isti način i peče u namazanoj i posipanoj tepsiji. Kad je ova smjesa pečena, razreže se na tri dijela i reže na kockice, pa se svaki dio stavi u posebnu zdjelicu. Jedan se dio prelije čistim punčem, drugi dio se prelije punčem, u koji se izmiješao alkermes, a treći dio prelije se punčem, u kojem je otopljena i prokuhana čokolada.

Kad je to sve pripređeno, onda se listovi od torte namažu marmeladom od kajsija. Na donji list složi se red kockica (smeđih), koje se premažu

marmeladom, onda se stavi red žutih kockica i opet premaže marmeladom, napokon se stavi treći red kockica (ružičastih) i opet premaže marmeladom. Tako se slažu kockice, dok se sve potroše. Kockice se mogu i izmiješati u jednoj zdjeli, pa se mogu i miješane slagati u redove i premazati marmeladom. Kad su sve kockice složene, stavi se gore drugi list torte. Tada se na tortu stavi daska i pusti stajati do drugog dana. Dok se smjese peku, pravi se punč ovako: svaka kockica šećera postruže se malo po korici od naranče. Sada se skuha čaj i prelije po šećeru, doda se sok od naranče i limuna, stavi rum i maraskino te kuha. Malo punča ostavi se za glazuru, a ostali se punč razdijeli u tri posude. Punč iz prve posude polije se po prvoj trećini kockica. U drugu posudu stavi se u punč otopljena čokolada i prokuha te nalije na drugu trećinu kockica, a u treću posudu stavi se alkermes, da punč postane ružičast. Ovaj se punč prelije na treću trećinu kockica.

Glazura se napravi od 30 dkg šećera (fondant), u koju se doda punč i alkermes, da glazura bude ružičasta. Torta se nakiti kosanim pistacijama.

40. Dobra jednostavna torta *(Gute einfache Torte)*

	nadjev:
4 žumanca	15 dkg maslaca
20 dkg šećera	12 dkg šećera
20 dkg maslaca	2 pločice čokolade
1 žlica ruma	10 dkg badema
15 dkg brašna	
1/3 paketića praška za dizanje	
snijeg od bjelanaca	

Maslac, šećer i žumanci miješaju se, dok smjesa postane pjenasta. U smjesu se doda rum. U brašno se izmiješa prašak za dizanje, pa se ono sa snijegom od bjelanaca naizmjence stavlja u smjesu. Ta se smjesa stavi u namazani i posipani oblik od torte i peče kod umjerene vatre. Kad se ohladi, razreže se torta u dva lista, između kojih se stavi nadjev. Nadjev je krema od čokolade, kojom se torta i izvana namaže, a oguljenim i kosanim bademima posipa.

Nadjev: Maslac i šećer miješaju se, dok postane pjenasto. U tu se smjesu izmiješa ribana čokolada.

41. Slavsko koljivo

3/4 kg žita (pšenice)	cimet, vanilija
1/2 kg šećera (prah)	orašak
1/2 kg oraha	10 dkg badema za ukras

Pšenica se dobro opere i kuha, dok postane mekana. Zatim se ocijedi, protjera kroz stroj od mesa 2 puta i izmiješa sa samljevenim orasima i šećerom u prahu, te doda cimeta, vanilije i ribanog oraška po okusu. Smjesa se oblikuje u tortu, posipa samljevenim orasima, šećerom i ukrasi oguljenim bademima.

42. Aliance-torta *(Aliance-Torte)*

biskvit smjesa:	smjesa od badema:	nadjev:
4 bjelanca (snijeg)	4 bjelanca (snijeg)	12 dkg maslaca
4 žumanca	40 dkg badema	18 dkg šećera
12 dkg šećera	12 dkg šećera	6 dkg lješnjaka
9 dkg brašna	1 žličica brašna	3 tvrda žumanca
		3 pločice čokolade

Najprije se napravi biskvit-smjesa tako, da se u čvrsti snijeg utuku žumanci, šećer i brašno. Smjesa se peče u namazanom i posipanom obliku od torte, pa kad je pečena, ohladi se i razreže u dva lista.

Za smjesu od badema samelju se bademi, od bjelanaca se istuče snijeg, u snijeg se doda šećer, bademi i brašno. Ova se smjesa stavi u namazani i posipani oblik peći. Kad je i ovaj list pečen, ohladi se.

Međutim, napravi se nadjev ovako: maslac se sa šećerom miješa, dok postane smjesa pjenasta. Onda se dodaju poprženi i samljeveni lješnjaci, 3 tvrda, pasirana žumanca i tri pločice ribane čokolade. S ovim nadjevom sastave se listovi od torte tako, da list od bademove smjese dođe između listova biskvit-smjese. Torta se premaže kremom i posipa kakaom preko sita.

43. Štefanijina torta *(Stefanie-Torte)*

biskvit smjesa:	krema:
5 cijelih jaja	5 jaja
8 dkg šećera od vanilije	25 dkg šećera
7 dkg brašna	30 dkg maslaca
	12 dkg čokolade

Pet cijelih jaja tuku se sa šećerom 20 minuta. Zatim se umiješa brašno, pa se od te smjese ispeče 8 listova kao za doboš-tortu. Međutim, napravi se krema. Jaja se tuku sa šećerom na pari, dok smjesa postane gusta i ohladi se. Maslac se izmiješa pjenasto s ribanom čokoladom i doda ohlađena krema. Ovom se kremom mažu listovi i napravi se torta. Malo se kreme ostavi za ukras. Drugi se dan prelije glazurom od čokolade i ukrasi kremom.

44. Bijela torta s glazurom od čokolade

smjesa od lješnjaka	biskvit smjesa:	krema:
9 bjelanaca (snijeg)	3 bjelanca (snijeg)	9 žumanaca
20 dkg lješnjaka	3 žumanca	25 dkg šećera
25 dkg šećera	12 dkg šećera	5 žlica mlijeka
6 dkg brašna	korica od limuna	8 dkg lješnjaka
	10 dkg brašna	

Najprije se ispeče smjesa od lješnjaka u dva lista. Onda se ispeče biskvit-smjesa (1 list).

Za kremu tuku se na vatri žumanci, šećer i mlijeko, dok smjesa postane gusta i ohladi se. Maslac se izmiješa pjenasto, doda se hladna krema i prženi samljeveni lješnjaci. Kremom se sastave listovi tako, da list od biskvit-smjese bude u sredini. Malo kreme ostavi se za ukras. Torta se prelije glazurom od čokolade i ukrasi kremom.

45. Crno-bijela torta

biskvit smjesa:	glazura kao nadjev
5 bjelanaca (snijeg)	18 dkg čokolade
5 žumanaca	20 dkg šećera
14 dkg šećera	2 dl vode
7 dkg brašna	4 dl slatkog vrhnja

Od biskvit-smjese ispeče se 6 listova. Napravi se glazura od čokolade, pa se svaki list prelije glazurom od čokolade i pusti da se malo posuši. Na svaki glazirani list stavi se tučenog slatkog vrhnja. Od ovih glaziranih listova složi se torta. Najljepši se list ostavi za odozgo.

46. Indijanska torta *(Indianer-Torte)*

6 bjelanaca (snijeg)	1/2 l slatkog vrhnja
6 žumanaca	3 dkg šećera
30 dkg šećera	glazura od čokolade
20 dkg brašna	

Od bjelanaca, žumanaca, šećera i brašna ispeče se biskvit-smjesa u kotliću, koji se namaže i posipa. Kad je smjesa pečena, prebaci se na podložak od žice i odreže jedan list debljine 1 1/2 cm. Ostali dio smjese se izdube, a vanjski se dio glazira. List se namaže marmeladom, a komadići biskvita, koje smo izdubili, slažu se uz rub lista. Gore se stavi tučeno slatko vrhnje, a na vrhnje glazirani dio torte. Gotova torta izgleda kao veliki indijanski uštipak (Indianer-Krapfen).

47. Pišinger-torta s lješnjacima *(Pischingertorte mit Haselnüssen)*

4 cijela jaja	25 dkg maslaca
25 dkg šećera	10 dkg lješnjaka
25 dkg čokolade	6 oblatna

Jaja i šećer tuku se na vatri, dok se smjesa zgusne, no ne smije kuhati. K tome se doda otopljena čokolada i dalje se tuče dok postane smjesa glatka i gusta. Kad se ohladi, umiješa se u dobro izmiješani maslac i dodaju se poprženi samljeveni lješnjaci. Ovom se smjesom namažu oblatni, a na tortu stavi se daska. Nakon nekoliko sati prelije se torta glazurom od čokolade.

U mnoge poslastice stavlja se krema, koja se odabire prema tome od kakvoga su tijesta ili smjese napravljene poslastice. Krema ima više vrsta, pa se neke prave gotovo na isti način, kao i kreme, koje nam služe kao samostalna slatka jela. Kreme za nadjev dijele se na kuhane mliječne kreme, na mliječne kreme s maslacem i na čiste kreme od maslaca.

K u h a n e m l i j e č n e k r e m e. Za ove kreme temeljna je namirnica mlijeko, pa se na litru mlijeka uzima 1/4 kg šećera, 8 žumanaca i 10 dkg rižinog brašna. U zavrelo mlijeko ukuha se rižino brašno tako, da se najprije s malo hladnog mlijeka izmiješa u kašu, a onda ukuha u vrelo mlijeko. Žumanci i šećer izmiješaju se u kotliću, dodaje se pomalo mlijeko i tuče na vatri, dok ponovno zavrije, onda se makne s vatre i dalje tuče, dok se ohladi. Da krema bude lakša, doda se tučenog slatkog vrhnja ili snijeg od bjelanaca. Na 1 l mlijeka uzima se snijeg od 6 bjelanaca. Kad u kremu stavljamo snijeg, onda polovicu od određene količine šećera utučemo u snijeg, a samo polovicu ukuhamo u kremu. Na taj način postane snijeg gušći, a stavlja se u kremu, kad je ova hladna. Treba paziti na to, da se i slatko vrhnje stavlja tek onda, kad je krema posve hladna. Isto tako stavljamo u hladnu kremu bilo koji ekstrakt, jer u vrućoj kremi dobije prejaki miris. U ovu temeljnu kremu stavimo kuhati komadić vanilije, pa ako u kremu ništa drugo ne dodamo, onda se ova krema zove krema od vanilije. U ovu kremu može se dodati ekstrakt od kave, čokolade, bilo kakva marmelada, pa se prema tima pridodacima kreme i zovu: krema od čokolade, kave ili bilo kojeg voća. U ovu kremu može se dodati i nekoliko listova želatine.

B i j e l a m l i j e č n a k r e m a. Ova temeljna krema još je jednostavnija od kuhane mliječne kreme s jajima, jer se u slatko mlijeko s vanilijom samo ukuha pšenično brašno na taj način, da se brašno razmuti u hladnom mlijeku, a onda uz neprestano miješanje ukuhava u mlijeko. Kuhana mliječna krema sa žumancima može kao takova služiti za kolače, a može se izmiještai s maslacem, dok bijela mliječna krema može biti samo temeljna krema za kremu s maslacem.

M l i j e č n a k r e m a s m a s l a c e m sastoji se dakle od kuhane mliječne kreme ili bijele mliječne kreme i maslaca. To se učini na taj način, da se maslac pjenasto izmiješa, a u njega se stavi pomalo hladna kuhana krema. Najpoznatija kuhana krema s maslacem je t. zv. francuska krema, koja se priređuje ovako: 6 cijelih jaja tuče se na vatri sa 2 dkg šećera, dok smjesa zavrije, onda se makne s vatre i dalje tuče dok se ohladi, 1/2 kg svježega maslaca miješa se dok postane pjenasto sa 12 dkg šećera, a onda se pomalo umiješa kuhana krema od jaja. Ovo je također temeljna krema, od koje se može napraviti nebrojeno mnogo vrsta krema, ako se u nju stave razni mirisi od bilo kakvoga likera ili namirnice, koja se obično stavlja u kreme (čokolada, kava, bademi itd.).

Ako krema kod miješanja postane krupičava, možemo ju samo na čas staviti na toplo i čvrsto miješati, pa će odmah postati opet glatka.

Krema od maslaca. Kreme od maslaca mogu imati dvojaku upotrebu. Njima se nadjevaju poslastice kao i s drugim kremama, no osim toga mnogo se upotrebljavaju za ukras poslastica na taj način, da se od njih pomoću štrcaljke prave razni oblici i ornamenti. Za to je dakako potrebna vještina, koja se može postići samo vježbom.

Kreme od maslaca su najjednostavnije po sastavu i po načinu rada. Za ove kreme može se upotrebiti samo najfiniji maslac. Ljeti treba osobito na to paziti, jer ova krema postane u toplini brzo kisela.

Za ovu kremu treba najprije maslac sa šećerom dobro izmiješati, onda se mogu pomalo dodati žumanci, čokolada, bademi, lješnjaci, kava, razni likeri, tučeni krokant, orasi itd. Prema tome kakav se pridodatak stavi, dobiju se i razne vrste kreme, koje dobiju ime po dotičnom pridodatku.

Nijedna krema nije dobra, u koju se stavi previše šećera, a isto tako ni poslastica nije dobra, u koju se stavlja previše kreme. Zato je dobro, da se kreme priređuju točno prema receptu. Sve poslastice, u kojima ima kreme, treba držati na hladnom mjestu, jer su hladne mnogo tečnije.

Ako moramo nadjenuti više raznih poslastica kod kakve velike priredbe, nikada ne ćemo praviti svaku kremu napose prema receptu, već ćemo se u ovom slučaju poslužiti samo temeljnim kremama, koje se obično prave u većoj količini, pa ćemo temeljnu kremu razdijeliti na toliko dijelova, koliko vrsta poslastica pravimo, a onda ćemo u svaki dio staviti samo drugi pridodatak i time u kratko vrijeme napraviti i desetak vrsta krema. Na ovaj način radi se uvijek u slastičarnama i većim poduzećima, pa je zato tako važno kod svakog jela ustanoviti temeljni dio, od kojega se onda mogu velikom brzinom praviti razne vrste.

1. Krema od vanilije sa želatinom *(Vanillecreme)*

4 žumanca	5 dkg brašna
1/2 l mlijeka	2 dl slatkog vrhnja
15 dkg šećera	3 lista želatine
vanilija	

Najprije se pristavi mlijeko s vanilijom i zavrije. Onda se miješaju žumanci i šećer, pa se pomalo dodaje mlijeko i brašno i tuče. Ova smjesa tuče se na vatri dok zavrije, skine se s vatre i opet tuče dok se ohladi. Kad je krema hladna, izmiješa se s tučenim slatkim vrhnjem i doda otopljena želatina.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. pristaviti mlijeko, 4. miješati žumanca, šećer, brašno, 5. dodati mlijeko, 6. tući na vatri, 7. skinuti s vatre, tući, 8. ohladiti, 9. tući vrhnje, 10. dodati vrhnje, želatinu.

2. Krema od vanilije s maslacem *(Vanillecreme mit Butter)*

2 dl mlijeka	1 dkg brašna
10 dkg šećera	vanilija
4 žumanca	20 dkg maslaca

Od žumanaca, šećera, brašna, vanilije i mlijeka tuče se na vatri krema, koja se ostavi ohladiti. Međutim se miješa maslac dok bude pjenast, a onda se pomalo dodaje krema i dobro miješa.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, vaniliju, 3. miješati žumanca, šećer, 4. dodati brašno, mlijeko, 5. tući na vatri, 6. skinuti s vatre, tući, 7. ohladiti, 8. miješati maslac, 9. dodati kremu, miješati.

3. Mliječna krema *(Milchcreme)*

1/2 l mlijeka	20 dkg šećera
12 dkg brašna	20 dkg maslaca

Brašno se izmiješa s malo hladnog mlijeka te ukuha u mlijeko i neprestano miješa. Međutim miješa se maslac sa šećerom od vanilije dok bude maslac pjenast, a onda se pomalo dodaje ohlađeno kuhano brašno.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. razmutiti brašno, 3. pristaviti mlijeko, 4. ukuhati u mlijeko, 5. miješati, 6. ohladiti, 7. miješati šećer, maslac, 8. dodati kuhano brašno, 9. miješati.

4. Kuhana krema od kave *(Kaffeecreme gekocht)*

1/8 l crne kave od 3 dkg zrna	6 žumanaca	1 dkg brašna
	15 dkg šećera	20 dkg maslaca

Najprije se skuha jaka crna kava, ako nema kavinog ekstrakta. Od žumanaca, šećera, brašna i kave tuče se na vatri krema dok zavrije. Onda se makne s vatre i tuče dok se ohladi. Sada se maslac dobro izmiješa i doda ohlađena krema.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati kavu, 3. izmiješati žumanca, šećer, brašno, 4. dodati kavu, 5. tući na vatri, 6. skinuti s vatre, tući, 7. ohladiti, 8. miješati maslac, 9. umiješati kremu.

5. Krema od kave s maslacem *(Kaffeebuttercreme)*

20 dkg maslaca	10 dkg šećera
3 žumanca	1 dl crne kave

Maslac se sa žumancima i šećerom miješa, dok smjesa postane pjenasta, a onda se pomalo umiješa crna kava.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati kavu, 3. ohladiti kavu, 4. miješati maslac, šećer, 5. dodati žumanca, 6. dodati kavu, 7. miješati.

6. Krema od čokolade I *(Schokoladecreme I)*

1/8 l mlijeka	2 dkg brašna
3 žumanca	1/4 l slatkog vrhnja
10 dkg čokolade	3 lista želatine
5 dkg šećera	

Od mlijeka, žumanca, šećera, brašna i čokolade kuha se krema, pa kad je ova ohlađena, izmiješa se s tučenim slatkim vrhnjem i doda želatina.

Sitni radovi: sve prirediti, 2. otopiti čokoladu, 3. pristaviti mlijeko, 4. miješati žumanca, šećer, 5. dodati čokoladu, brašno, 6. dodati mlijeko, 7. tući na vatri, 8. skinuti s vatre, tući, 9. ohladiti, 10. tući vrhnje, 11. otopiti želatinu, 12. dodati vrhnje, želatinu.

7. Krema od čokolade II *(Schokoladecreme II)*

4 žumanca	12 dkg čokolade
14 dkg šećera	14 dkg maslaca

Žumanci i šećer tuku se na vatri, dok smjesa postane gusta. Onda se utuče otopljena čokolada i pusti krema ohladiti. Hladna se krema umiješa u dobro izmiješani maslac.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti čokoladu, 3. tući žumanca, šećer, 4. dodati čokoladu, 5. tući, 6. ohladiti, 7. miješati maslac, 8. umiješati kremu.

8. Krema od čokolade III *(Schokoladecreme III)*

$^1/_4$ kg maslaca	12 dkg čokolade
2 žumanca	5 dkg šećera

Najprije se otopi čokolada. Maslac, šećer i žumanci izmiješaju se dok bude pjenasto. U tu smjesu doda se otopljena čokolada, dobro se izmiješa i stavi na hladno.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti čokoladu, 3. miješati maslac, 4. dodati šećer, žumanca, 5 .dodati čokoladu.

9. Krema od badema *(Mandelcreme)*

15 dkg maslaca	20 dkg badema
4 žumanca	2 dl mlijeka
20 dkg šećera	

Maslac, žumanci i šećer dobro se miješaju, dok smjesa postane pjenasta. U smjesu se izmiješaju oguljeni samljeveni bademi i mlijeko.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, samljeti bademe, 3. miješati žumanca, šećer, 4. dodati bademe, 5. dodati mlijeko.

10. Krema od lješnjaka *(Haselnusscreme)*

5 žumanaca	6 dkg šećera
$^1/_4$ l mlijeka	25 dkg maslaca
6 dkg lješnjaka	

Lješnjaci se najprije dobro poprže i ogule, a onda samelju. Mlijeko se zavrije i stavi u izmiješana žumanca i šećer te miješa na vatri dok zavrije. Unutra se izmiješaju lješnjaci, a krema se pusti ohladiti. Međutim se maslac dobro miješa i pomalo umiješa ohlađena krema.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. popržiti, samljeti lješnjake, 3. pristaviti mlijeko, 4. miješati žumanca, šećer, 5. dodati mlijeko, 6. tući na vatri, 7. umiješati lješnjake, 8. skinuti s vatre, tući, 9. ohladiti, 10. miješati maslac, 11. dodati kremu.

11. Krema od oraha I *(Nusscreme I)*

Ova krema se isto tako pravi kao i krema od lješnjaka, samo se mjesto lješnjaka uzmu orasi.

12. Krema od oraha II *(Nusscreme II)*

10 dkg maslaca	8 dkg oraha
5 dkg šećera	2 žlice crne kave

U dobro izmiješani maslac doda se šećer, samljeveni orasi i crna kava.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, samljeti orahe, 3. miješati maslac, 4. dodati šećer, 5. dodati crnu kavu.

13. Grilaž krema *(Grillagecreme)*

10 dkg šećera	5 dkg šećera
8 dkg badema	5 žlica crne kave
limun	20 dkg maslaca
6 žumanaca	

Bademi se ogule i košu te malo poprže. Šećer se otopi, u nj se stave bademi i malo soka od limuna, dobro izmiješa i makne s vatre. Kad je grilaž hladan, samelje se i umiješa u kremu. Žumanci i šećer miješaju se, pa se sa crnom kavom tuku na vatri, dok smjesa zavrije. Međutim se maslac dobro izmiješa, doda ohlađena krema i grilaž.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, kosati, popržiti bademe, 4. otopiti šećer, 5. dodati bademe, sok, 6. ohladiti, 7. samljeti, 8. miješati žumanca, šećer, kavu, 10. tući na vatri, 11. skinuti s vatre, tući, 12. ohladiti, 13. miješati maslac, 14. dodati kremu, grilaž.

GLAZURE ZA TORTE I KOLAČE

1. Fondant-glazura *(Fondant-Glasur)*

$^1/_2$ kg šećera u kockama	50 g glikoze
$^1/_4$ l vode	

Svaka kocka šećera umoči se u vodu i stavi u kotlić, u kojem će se fondant-smjesa kuhati. Kad je šećer očišćen, doda se glikoza i kuha do trećega stupnja t. j. »dok kapljica ne odleti«, kako je to opisano kod kuhanja šećera. Kad je šećer kuhan, stavi se u široku zdjelu i ostavi, dok se na površini ne napravi tanka kožica, odnosno dok je šećeru pala temperatura na 30° R. Sada se mora brzo miješati širokom drvenom žlicom. To se tako dugo čini, dok postane bijela masa. Ako za vrijeme miješanja osjetimo, da bi se šećer mogao skrutnuti, onda treba još jače miješati, što traje samo nekoliko minuta, dok se vrijeme skrućivanja svlada. Ovo miješanje šećera za fondant-glazuru zove se »tabliranje«.

Dogodi li se, da se šećer skrutne prije, nego što se počne tablirati, pokrije se mokrom presloženom krpom i pusti ½ sata stajati. Iza toga šećer se može tablirati. Izmiješana fondant-masa sprema se u staklenke do upotrebe. Slastičari kupuju fondant-masu gotovu, jer se u tvornicama proizvodi.

Upotreba fondant-smjese. Želimo li od ove smjese napraviti glazuru za tortu ili koje druge kolače, moramo fondant-smjesu ugrijati kod slabe vatre i s nekoliko kapi vode razmekšati. Kad bismo fondant-smjesu topili na jakoj vatri, šećer bi se kandirao. Kad glazura postane tekuća, prelijemo je preko torte ili kolačića i stavimo na toplo mjesto sušiti. Možemo staviti u pećnicu da dobije veći sjaj. Ovu bijelu glazuru možemo bojadisati bretonom. To je slatka tekućina, koja se dobije u svim bojama, a priređuje se u tvornicama. Ružičasto možemo bojadisati i alkermes-sokom, koji se dobila iz ploda kermesa. Kermes su bobe nekoga grma, tamnoljubičaste boje, pa je i sok takve boje, no kad ga se u maloj količini doda šećeru, ružičasto ga bojadiše. Žutu glazuru dobijemo, ako dodamo malo žute boje od šafrana. Svijetlosmeđu glazuru dobijemo, ako dodamo malo šećerne boje ili malo ekstrakta od crne kave. Zelenu boju dobijemo od špinata, a tamnosmeđu dodatkom čokolade ili kakaoa.

2. Bijela glazura *(Weisse Glasur)*

20 dkg šećera u kockama	25 dkg šećera u prahu
⅛ l vode	

Šećer u kockama i voda kuha se do drugoga stupnja, dok se dobije ⅛ l kuhanog šećera. Od ove vruće šećerne otopine nalije se toliko na šećerni prah, da se da le miješati. Miješa se pol sata, a u to vrijeme se pomalo dodaje ostala šećerna otopina. Da dobije bolji tek, doda se malo maraskina ili limunova soka.

Ova je količina dovoljna za jednu tortu.

3. Ružičasta glazura *(Rosa Glasur)*

20 dkg šećera u kockama	25 dkg šećera u prahu
⅛ l vode	breton ili alkermes

U gotovu bijelu glazuru, kako je to opisano pod brojem 2, doda se radi boljeg okusa malo ruma, maraskina, soka od limuna ili naranče, te nekoliko kapi bretona ili alkermesa, da glazura postane ružičasta.

4. Glazura od kave *(Kaffeeglasur)*

20 dkg šećera u kockama	25 dkg šećera u prahu
⅛ l vode	2 žlice jake crne kave

U prosijani šećerni prah doda se crna kava i toliko kuhane šećerne otopine, da se glazura može miješati. Pošto je glazura miješana četvrt sata, doda se pomalo ostatak kuhane otopine i miješa, dok je glazura tako gusta, da je površina kuhače glazurom presvučena.

5. Glazura od limuna ili naranče *(Zitronen- oder Orangenglasur)*

20 dkg šećera u kockama	2 žlice soka od limuna ili naranče
⅛ l vode	
25 dkg šećera u prahu	

Priređuje se isto kao i glazura pod br. 4.

6. Glazura od ruma ili punča *(Rum- oder Punschglasur)*

20 dkg šećera u kockama	25 dkg šećera u prahu
⅛ l vode	2 žlice ruma ili punča

Priređuje se isto kao i glazura pod brojem 4.

7. Glazura od čokolade *(Schokoladeglasur)*

20 dkg šećera u kockama	16 dkg čokolade
2 dl vode	

Kuha se šećerna otopina do trećega stupnja. Čokolada se otopi, miješa i u nju se pomalo dodaje vruća kuhana otopina. Kad postane glazura dovoljno gusta, prelije se preko torte.

8. Glazura od čokolade na drugi način

20 dkg šećera u kockama	15 dkg čokolade
2 dl vode	2 dkg maslaca
1 dkg glikoze	

Šećer se u vodi otopi, stavi na štednjak i najprije čisti. Sada se doda glikoza i šećer se kuha do III. stupnja. Za vrijeme kuhanja treba stijene kotlića neprestano prati kao i kod fondant-glazure.

Čokolada se otopi na slaboj vatri, doda pomalo kuhani šećer i neprestano miješa, pa kad je sav šećer umiješan, doda se maslac. Glazura je dosta kuhana, kad prekrije kuhaču, koju smo iz glazure izvadili.

Torta ili kolačići namažu se pekmezom, stave na mrežu od žice, preliju glazurom i metnu u mlaku pećnicu na nekoliko sekunda. Ako glazura izgubi sjaj, može biti uzrok, da je glazura predugo kuhala ili da su slatkiši previše svježi.

9. Glazura od umak-čokolade *(Kuvertüre)*

Gotova glazura sadržana je u umak-čokoladi, samo se čokolada mora najprije usitniti. Stavi se u posudu, a ova opet u vruću vodu. Kod toga treba paziti, da ni kapljica vode ne dođe u čokoladu, jer se odmah skrutne. Kad se čokolada otopi, izvadi se posuda iz vode i miješa polagano. Čim se opazi, da čokolada na rubovima postane gušća, stavi se još jedamput u vodu, dok opet postane gusta tekućina. Ovaj postupak naziva se stručno »temperiranje« čokolade. Dobro priređena glazura mora za 1 minutu postati tvrda nakon glaziranja.

10. Glazura od karamela *(Karamelglasur)*

Karamel možemo prirediti i od tucanoga šećera bez vode na taj način, da šećer topimo na jakoj vatri uz neprestano miješanje. Kad šećer postane tekući i zlatnožut, a u njemu nema više grudica, onda se upotrebi za glazuru ili za bilo kakve kolače. Kad se pravi glazura za tortu, onda se obično prelije na gornji list torte i razdijeli jednako po torti pomoću noža, koji je namazan limunovom kiselinom. Glazuru moramo brzo zarezati, osam puta u promjeru, da dobijemo 16 kriška torte, jer se inače torta s ovom glazurom teško reže. Kod urezivanja karamela mora se uvijek nož zarezati u limun ili u komadić maslaca, da se karamel ne hvata za nož. Za jedan list torte potrebno je 30 dkg šećera.

11. Smeđa glazura *(Braune Glasur)*

U bijelu glazuru, kako je to opisano pod brojem 2, stavi se malo šećerne boje (Zuckercouleur), koja se napravi ovako:

Gotovi karamel treba kuhati dalje, da šećer postane tamnosmeđ, onda se ulijeva pomalo vode i pusti kuhati. Na 15 dkg šećera ulije se ¼ l vode. Ova se tekućina spremi u bočicu do upotrebe. Šećernom bojom bojadišu se i tamne umake. Vrlo je važno, da se voda pomalo dodaje, a ne najedamput.

12. Glazura od šećernoga praha *(Glasur von Staubzucker)*

Šećerni prah prosije se i doda toliko vruće vode, da postane gusta kaša. Šećer se ne smije miješati, jer se miješanjem istisne zrak, a on je neophodno potreban, da glazura bude dobra. Čim se šećer dobro otopio, što biva nakon nekoliko minuta, može se glazura upotrebiti. Ovom glazurom glazira se najviše dizano tijesto, a to se čini, dok je još vruće i to pomoću kista. Važno je, da se ne prelazi kistom višeput po jednom mjestu, jer izgubi sjaj, a pecivo izgleda kao staro. Ovom glazurom mogu se glazirati i drugi hladni kolačići, samo se moraju staviti na mrežu od žice, koja je postavljena na tepsiju, jer se glazura jako cijedi s kolača.

Svaki komad mora se prije glaziranja tanko namazati marmeladom od kajsija, da se glazura brzo ne suši i da vlaga iz kolača ne prodire do glazure. Nakon glaziranja moraju se kolači staviti na nekoliko sekunda u pećnicu, da dobiju sjaj. Ovoj glazuri doda se malo vanilije ili maraskina, da dobije bolji okus.

Želimo li ružičastu glazuru, dodamo nekoliko kapljica alkermesa, a za bolji okus doda se malo esence od ruma ili malina.

U žutu glazuru, koju bojadišemo bretonom ili šafranom, dodamo malo soka od naranče, limuna ili ruma.

U zelenu glazuru, koju dobijemo s nekoliko kapljica bretona ili soka od špinata dodajemo za bolji okus malo esence od lazarkinje (Waldmeister).

U svijetlosmeđu glazuru, koja se dobije s kavinim ekstraktom, ne treba ništa stavljati za okus, jer ovaj ekstrakt daje boju i ima sam dobar okus.

Tamnosmeđu glazuru dobijemo dodatkom kakaoa, koji da je glazuri i dobar okus.

13. Glazura s bjelancem *(Eiweissglasur)*

I ovu glazuru možemo napraviti u raznim bojama, kao i glazure od šećernoga praha. Ova glazura dobije se od šećernoga praha i bjelanca. Na jedno bjelance uzima se 7 dkg šećera, pa se dobro miješa, dok postane pjenasto. Za vrijeme miješanja dodaje se nekoliko kapljica octene kiseline. Postane li miješanjem glazura pregusta, doda se malo bjelanca. Radi boljeg okusa dodaju se glazurama oni pridodaci, koji su navedeni kod glazure od šećernoga praha. Kolačići se prije glaziranja namažu marmeladom, a nakon glaziranja stave se u pećnicu na nekoliko sekunda. Komadi, koje želimo glazirati, naslažu se na mrežu od žice, kao što je već spomenuto. Ostane li nešto glazure, može se ona drugi puta upotrebiti, ako se na vatri otopi.

SMJESA ZA UKRAS TORTA I KOLAČIĆA *(Spritzguss)*

Kako se mnogo pazi na jednostavnost kod ukrašivanja, to je nekoliko krivulja ili crteža šećernom glazurom vrlo lijepi ukras. Za ukrašivanje upotrebljava se smjesa od bjelanca, koja se razno bojadiše, a često se upotrebljava i smjesa od čokolade.

Kod ove smjese treba paziti, da je šećerni prah dobro prosijan, jer svaka i najmanja grudica sprečava, da šećer nesmetano može prolaziti kroz štrcaljku, koja služi za ukrašivanje torta i kolačića.

Smjesa za ukras pravi se isto tako kao i glazura od šećera s bjelancem, samo se u gotovu smjesu dodaje još malo octene kiseline i malo

bjelanca, da postane čvrsta i da se kod štrcanja ne raziđe po torti ili kolaču.

Smjesa od čokolade za ukras *(Schokoladespritzguss)*

Čokolada se otopi i izmiješa s nekoliko kapljica vrućega prokuhanog šećera. Vrlo je važno, da se ne doda previše šećera, pa se zato mora oprezno dodavati. Čokolada mora biti temperirana, jer se inače posuši prije nego treba.

RAZNE MANJE POSLASTICE

1. Punjeni tuljčići *(Schaumrollen)*

L i s n a t o t i j e s t o:

20 dkg maslaca	1 jaje za mazanje
20 dkg brašna	¼ l slatkog vrhnja
sok od limuna	3 dkg šećera s vanilijom
sol, voda	

Lisnato tijesto: Najprije se načini tijesto za savijaču, samo nešto tvrđe. Kad je dobro izrađeno, razvalja se pačetvorina, namaže se maslacem koji se sa 5 dkg brašna najprije malo izmiješi, složi na tri dijela, te se ostavi da počine 1/2 sata. Poslije se opet razvalja, preklopi na tri puta i pusti opet da počiva. Tako se učini 3 puta i uvijek pusti na hladnom mjestu počivati. Lisnato tijesto mora se praviti u hladnoj prostoriji, a nikada uz peć ili na suncu. Peče se kod jake vatre, a pećnica se ne smije otvarati, dok se ne digne tijesto.

Razvaljano tijesto izreže se u 2 i pol cm široke pruje, kojima se na jednoj strani rub namaže bjelancem. Oblik za tuljčiće umoči se u vodu, ocijedi, pa se pruje na nj omotaju. Tuljčići se s gornje strane namažu jajetom i peku kod jake vatre. Kad se ohlade, nadjenu se tučenim slatkim vrhnjem, koje smo ošećerili. Vrhnje se puni u tuljčiće pomoću vrećice. Mjesto vrhnja može se uzeti pjena od bjelanca.

2. Ploške s kremom *(Cremeschnitten)*

Lisnato tijesto pod br. 1.	10 dkg šećera
3 dkg šećera	vanilija
1 jaje za mazanje	10 dkg brašna
k r e m a:	2 dl slatkog vrhnja
4 žumanca	3 lista želatine
1/4 l mlijeka	2 žlice vode

Načini se lisnato tijesto i reže na 10 cm široke pruje u veličini tepsije. Pruje se namažu jajetom i stave peći. Tijesto se može ispeći i u dva dijela u veličini tepsije. Kad se ohladi, namaže se na jedan dio tijesta

krema i pokrije drugim dijelom. Vrućim nožem režu se četvorine i posipaju vanili-šećerom.

Krema: žumanci, šećer, vanilija, brašno i mlijeko izmiješaju se, a onda se tuče na vatri, dok zavrije. Tada se odmakne od vatre i neprestano dalje tuče, dok se ohladi. Zatim se unutra umiješa 2 dl tučenog slatkog vrhnja. U ljetu se može dodati 3 lista otopljene želatine, da se krema bolje stisne.

3. Dioš-pita *(Diospitta)*

5 žumanaca	k r e m a:
15 dkg šećera	15 dkg maslaca
1 tablica čokolade	15 dkg šećera
10 dkg brašna	15 dkg oraha
snijeg od bjelanaca	$^1/_2$ 1 mlijeka
	3 dkg šećera za posipanje

Žumanci i šećer dobro se miješaju. Poslije se doda ribana čokolada, brašno i snijeg. Ta se smjesa peče u dobro namazanoj tepsiji. Kad je pečena, razreže se na pol i nadjene slijedećom kremom: orasi se očiste, samelju i poliju mlijekom. Međutim se maslac sa šećerom dobro miješa i dodaju se orasi. Pita se izreže u četvorine i posipa šećerom.

4. Kraljevska pita *(Königspitta)*

8 dkg maslaca	8 dkg badema
4 žumanca	3 dkg mrvica
10 dkg šećera s vanilijom	snijeg od bjelanaca
2 pločice čokolade	15 dkg šećera
korica od limuna	

Žumanci i šećer miješaju se. Poslije se dodaju samljeveni bademi, čokolada, korica od limuna, mrvice i snijeg. Ta se smjesa peče u namazanoj i posipanoj tepsiji. Kad je skoro pečena, stavi se odozgo ošećereni snijeg i metne još jednom u pećnicu da požuti. Zatim se izreže u ploške.

5. Punjene banane *(Gefüllte Bananen)*

7 banana	1 dl mlijeka
2 dl slatkog vrhnja	kandirano voće
3 žumanca	vanilija
10 dkg šećera	

Izvadi se meso od banana tako, da lupina ostane cijela. U lupinu se stavi krema, koja se odozgo ukrasi kandiranim voćem.

Žumanci, šećer, mlijeko i vanilija tuku se na vatri, dok smjesa postane gusta. U ovu smjesu doda se tučeno slatko vrhnje i fino kosane banane.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati banane, 3. tući žumanca, šećer, mlijeko, 4. tući vrhnje, 5. dodati u kremu banane i vrhnje, 6. puniti banane, 7. ukrasiti kandiranim voćem.

6. Ploške od kestena *(Kastanienschnitten)*

1 kg kestena	t i j e s t o:
12 dkg šećera s vanilijom	4 jaja
10 dkg maslaca	10 dkg lješnjaka
1 žlica ruma	10 dkg šećera
3 dl slatkog vrhnja	3 dkg mrvica
3 dkg šećera	1 pločica čokolade

Kesteni se zarežu i stave u pećnicu. Ogule se i stave u vruću vodu kuhati. Kad su mekani, pasiraju se.

Maslac i šećer s vanilijom miješa se, doda rum i kesteni i ova se smjesa stavi na mokru krpu, koju smo stavili na dasku. Preko smjese stavi se druga mokra krpa, pa se valjkom razvalja u veličini oblika, u koji će se staviti. Smjesa se zajedno s krpom stavi u žljebasti oblik, a u udubinu stavi se tučenoga slatkog vrhnja, koje smo ošećerili, a odozgo se stavi pečena smjesa od lješnjaka, koju smo prije dobro ohladili. Oblik se sada okrene, smjesa izvadi, a površina se prelije glazurom od čokolade.

Smjesa od lješnjaka: Žumanci i šećer dobro se miješaju. Dodaju se prženi samljeveni lješnjaci, ribana čokolada, mrvice i snijeg. Ta se smjesa stavi u namazani i posipani oblik i stavi peći. Kad je pečena, mora se prije upotrebe posve ohladiti.

7. Pire od kestena *(Kastanienpuree)*

1 kg kestena	$^1/_8$ 1 vode
12 dkg šećera	$^1/_2$ 1 slatkog vrhnja

Kesteni se zarežu i stave u pećnicu, ogule se i u vrućoj vodi kuhaju. Kuhani i pasirani kesteni izmiješaju se s kuhanim šećerom, koji je pročišćen, a iza toga još malo ukuhan. Da dobije finiji tek, može se dodati malo ruma ili maraskina. Kad je sve dobro izmiješano, protiskuje se pire pomoću žlice kroz ribež ili kroz prešu od krumpira, i to odmah na staklenu zdjelu, tako, da je hrpa šiljasta. Pire se ukrasi tučenim slatkim vrhnjem, koje se dresira kroz vrećicu.

8. Omelette surprise

8 žumanaca	b i s k v i t:
30 dkg šećera	4 jaja
1 1 mlijeka	12 dkg šećera
vanilija	8 dkg brašna
snijeg od bjelanaca	
8 žlica šećera	

8 žumanaca miješaju se sa šećerom, doda se mlijeko i komadić vanilije i tuče na vatri, dok zavrije. Zatim se odmakne s vatre i dalje tuče, dok se ohladi. Tada se stavi u stroj za sladoled i pusti da se smrzne. Međutim se načini tijesto za biskvit tako, da se u snijeg od bjelanaca dodaju žumanci, šećer i brašno. Biskvit se peče u obliku torte, a kad je pečen i kad se ohladi, stavi se na njega sladoled u obliku piramide. Preko toga štrca se snijeg, koji smo načinili od 8 bjelanaca i šećera i stavi u vrlo vruću pećnicu da zažuti. U sredinu se može staviti i lupina od jajeta, u koju se stavi rum i zapali se, kad se servira.

9. Sacher-ploške (*Sacherschnitten*)

14 dkg maslaca
14 dkg šećera
5 jaja
14 dkg čokolade
14 dkg brašna

krema:
5 žumanaca
3 žlice mlijeka
10 dkg šećera
vanilija, brašno
kuhana crna kava
15 dkg maslaca

Maslac, šećer i žumanci miješaju se tako dugo, dok postane pjenasto. K tome se doda otopljena čokolada, brašno i snijeg od bjelanaca. Smjesa se stavi u tepsiju, obloženu namazanim papirom i peče. Pečena smjesa razreže se po polovici, namaže kremom i ponovo sastavi. Odozgo se pospe šećerom.

Krema: žumanci se izmiješaju sa šećerom, doda se mlijeko, vanilija i mala žličica brašna i tuče na vatri, dok zavrije. Sada se umiješa kuhana i ocijeđena jaka crna kava i tuče, dok postane gusto.

Međutim se maslac dobro izmiješa i doda mu se ohlađena krema.

10. Indijanski uštipci (*Indianerkrapfen*)

6 jaja
12 dkg šećera
10 dkg brašna

4 dl slatkog vrhnja
5 dkg šećera
glazura od čokolade

Za indijanske uštipke potreban je kalup s nekoliko udubina, koje se mašću ili maslacem namažu i posipaju brašnom. U udubine stavlja se slijedeća smjesa: žumanci se miješaju po prilici pol sata sa 8 dkg šećera. Da tijesto bude lakše, dodaju se pomalo 3 žlice vode, brašno i snijeg od bjelanaca, u koje se pomiješa ostalih 4 dkg šećera. Svaka udubina napuni se smjesom preko polovice i peče u pećnici ¼ sata. Kad se uštipci ohlade, izdubu se i slože dva po dva zajedno, umoče u glazuru od čokolade i puste sušiti. Prije serviranja napune se tučenim i ohlađenim slatkim vrhnjem.

11. Šećerne ploške (*Zuckerschnitten*)

20 dkg maslaca
20 dkg šećera
8 jaja
1 žlica ruma
14 dkg badema
malo soda-bikarbone

10 dkg kandiranog voća
3 dkg citronata
10 dkg grožđica
8 dkg badema
20 dkg brašna

Maslac, šećer i žumanci miješaju se pol sata, dok postane pjenasto. Zatim se doda rum, oguljeni samljeveni bademi, brašno i snijeg od bjelanaca. Ova se smjesa stavi u namazanu, papirom obloženu tepsiju, odozgo se posipa na rezance izrezano kandirano voće, citronat, oguljeni izrezani bademi i očišćene grožđice. Peče se kod umjerene vatre (pokrivene odozgo papirom) oko ½ sata. Kad je smjesa pečena, izreže se u ploške jednake veličine.

12. Kugler-tortice (*Kuglertörtchen*)

I.
20 dkg šećera
6 jaja
14 dkg brašna
sok od limuna

II.
6 jaja
14 dkg šećera
20 dkg badema
2 pločice čokolade
1 žlica ruma
6 dkg mrvica

III.
fondant smjesa za glazuru
čokolada za glazuru

Za kugler-tortice ispeku se dvije različite smjese. Jedna treba da je tamna, a druga svijetla, dok obadvije trebaju biti 2 cm visoke, kad su pečene.

Za I. smjesu miješaju se žumanci sa šećerom, dok postane pjenasto. Poslije se dodaju kosane korice i malo soka od limuna, snijeg od bjelanaca i brašna. Smjesa se stavi peći u namazanu i posipanu tepsiju.

Za II. smjesu miješaju se žumanci sa šećerom pol sata. K tome se dodaju samljeveni bademi, ribana čokolada, rum, mrvice i snijeg od bjelanaca. I ova se smjesa peče u namazanoj i posipanoj tepsiji.

Kad su obje smjese pečene, izrezuju se oblikom male tortice, koje se na jednoj strani namažu pekmezom, pa se jedna svijetla i jedna tamna slijepe zajedno. Ovako dobivene tortice preliju se glazurom u raznim bojama, nakite kandiranim trešnjama, lješnjacima, pistacijama i drugim kandiranim voćem. Svaka ukrašena tortica dođe u bijelu papirnatu zdjelicu (kapsl), pa se prema bojama poslažu na staklenu zdjelu.

13. Tortice od čokolade *(Schokoladetörtchen)*

20 dkg brašna
14 dkg maslaca
1 jaje
2 pločice čokolade
6 dkg šećera
5 dkg badema

krema:
2 jajeta
6 dkg šećera
1 dl mlijeka
2 pločice čokolade
15 dkg maslaca
glazura od čokolade

U brašno se izdrobi maslac, doda se jaje, ribana čokolada i šećer. Od tih pridodataka izmijesi se tijesto, razvalja 1 cm debelo, režu se uštipci i stave peći na namazanu i posipanu tepsiju. Kad se ohlade, sastave se dvije i dvije kremom i presvuku glazurom od čokolade. U sredini svake tortice stavi se 1 oguljeni i raspolovljeni badem.

Za kremu izmiješaju se jaja, šećer, mlijeko i otopljena čokolada, pa se tuče na vatri, dok zavrije. Kad se ohladi, umiješa se u dobro izmiješani maslac.

14. Uštipci sa kremom *(Prinzesskrapfen)*

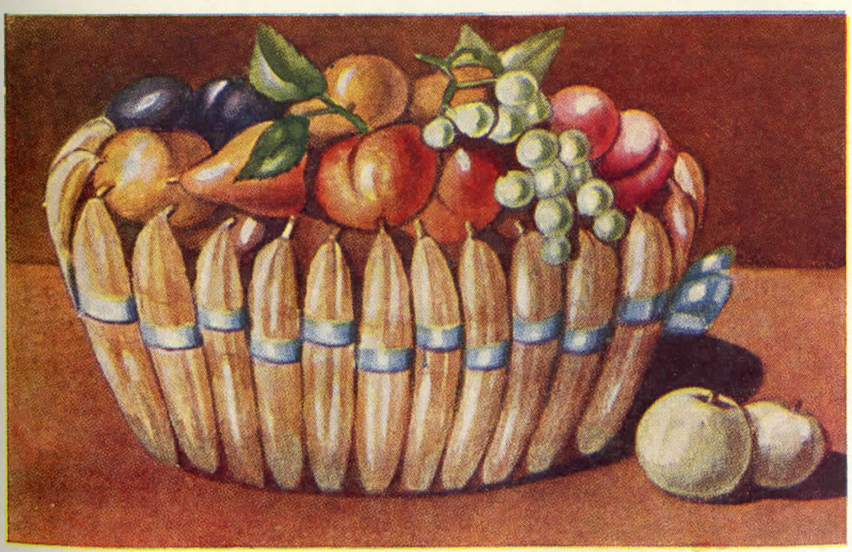
1 dl vode
3 dkg maslaca
8 dkg brašna
3 jajeta

krema:
4 žumanca
$^1/_4$ štapića od vanilije
14 dkg šećera
1 dl mlijeka
1 žlica brašna
8 dkg lješnjaka
2 dl slatkog vrhnja

U 1 dl vode doda se maslac, a kad voda zavrije, doda se brašno i miješa na vatri tako dugo, dok se tijesto više ne lijepi na žlicu. Sada se makne s vatre, pusti ohladiti i umiješaju se pomalo jaja, koja su stajala u mlakoj vodi. Tijesto se dobro tuče, zatim pusti na hladnom mjestu stajati 1 sat. Tada se od tijesta učine male kuglice, koje se stave na namazanu tepsiju, namažu se bjelancem i peku u vrućoj pećnici. Pećnica se ¼ sata ne smije otvarati. Kod ovih uštipaka treba paziti, da budu dobro pečeni i da poslije, kad se izvade iz pećnice, ostanu još jedno vrijeme na toplom, da se ne skupe. Uštipci se sa strane razrežu, a unutra se stavi krema od vanilije. Uštipci se posipaju šećerom. Od ove smjese izađe otprilike 16 uštipaka.

Krema od vanilije: 4 **žumanca, mlijeko, vanilija, šećer i brašno** tuku se na vatri, dok zavrije. Zatim se odmakne s vatre i dalje tuče, dok se ohladi. U ovu kremu doda se tučeno slatko vrhnje i popržени samljeveni lješnjaci.

PUNJENE KOŠARICE S JAGODAMA



KOŠARICA OD VOĆA

15. Punjene košarice *(Gefüllte Körbchen)*

20 dkg brašna
18 dkg maslaca
4 dkg badema
8 dkg šećera
2 žumanca
slatko vrhnje
voće

Od brašna, maslaca, samljevenih badema, šećera i žumanaca umiješi se tijesto, koje se na daski dobro izradi i pusti na hladnom ½ sata. Poslije se tijesto razvalja, njime se obolože oblici i peče kod jake vatre. Kad je tijesto pečeno, izvadi se iz oblika i pusti ohladiti. Pečene i ohlađene košarice napune se voćem po volji (jagodama, malinama, ribizom) i nakite tučenim slatkim vrhnjem.

16. Mignoni *(Petits-fours)*

Ove poslastice mogu se prirediti od raznih smjesa za torte, raznih krema za nadjev, raznih glazura i u raznim oblicima. Prema tome svaku smjesu od torte možemo ispeći u duguljastoj tepsiji, a kad je smjesa pečena, možemo ju izrezati u razne oblike, koji se mogu namazati marmeladom od kajsija. Na ovu pečenu smjesu doda se tornjić ili kuglica od nadjeva ili se oblikuje u četverokut, pa se glazira bilo kojom glazurom od torte. Mignoni se stave u papirnate zdjelice (kapsle) i serviraju na ravnoj zdjeli pokrivenoj čipkastom prostirkom u redovima i po vrstama.

Evo nekoliko vrsta mignona:

I. Smjesa od punč-torte ispeče se, izreže u male oblike, koji se sastave marmeladom od kajsija, nadjenu raznim kandiranim voćem i glaziraju ružičastom glazurom od punča. U sredinu može se staviti kandirana trešnja.

II. Smjesa od kavine torte ispeče se, izreže i nadjene kremom od kave i presvuče fondant-glazurom od kave.

III. Smjesa od bečke torte ispeče se, izreže, nadjene kremom od badema, a mignoni se glaziraju bijelom fondant-glazurom.

IV. Smjesa od orahove torte ispeče se, izreže i nadjene nougat-smjesom, a mignoni se glaziraju glazurom od čokolade.

17. Punjeni kolači od bijele pjene *(Baisers)*

Za pravljenje ovih kolačića potrebni su posebni kalupi od drva, koji imaju oblik puževe kućice, okrugli su i posebno tokareni. Prije upotrebe moraju se kalupi nakvasiti vodom.

Kad smo pripravili bijelu pjenu kao za »Windmassu«, stavimo je u vrećicu, u koju smo stavili limeni uložak s jednostavnim malim otvorom, pa kroz vrećicu štrcamo spirale na kalupe. Kalupi presvučeni spiralama od šećerne smjese stave se u pećnicu tako dugo, dok se kolačići mogu s kalupa skinuti. Sada dobijemo šuplje puževe kućice, koje se stave na

papir u tepsiju, no okrenu se tako, da je šupljina okrenuta prema gore. Najbolje ih je ostaviti preko noći u mlakoj pećnici, a drugi dan ih staviti još malo u vruću pećnicu, da postanu hrustavi (»reš«). Ove kolačiće treba do upotrebe čuvati na toplom mjestu. U šupljinu kolačića stavi se tučeno slatko vrhnje, koje se ošećeri, a dva po dva kolačića sastave se zajedno.

18. Gervais-ploške *(Gervais-Schnitten)*

1/2 kg brašna
1/4 kg brašna
3 dkg šećera
3 dkg pjenice
15 dkg marmelade
20 dkg oraha
5 dkg šećera
glazura od čokolade

S brašnom se izdrobi mast, doda šećer i u malo mlijeka razmućena pjenica. To se dobro izmijesi, razdijeli u četiri jednaka dijela. Svaki se dio tanko razvalja tako, da se dobiju jednake pačetvorine, koje se namažu marmeladom, posipaju orasima i slože jedna na drugu, a četvrtom se pačetvorinom pokriju i peku. Kad se ohlade, preliju se glazurom od čokolade i režu u ploške.

19. Ploške od lješnjaka *(Haselmussschnitten)*

14 dkg brašna
14 dkg maslaca
2 žlice vode
3 žumanca
14 dkg šećera
14 dkg lješnjaka
snijeg od bjelanaca

Od brašna, maslaca i vode umijesi se tijesto i razdijeli u dva dijela. Jedan se dio razvalja i stavi malo u pećnicu. Gore se stavi nadjev, pokrije drugim dijelom razvaljanog tijesta i peče. Kad je pečeno, reže se u ploške.

Nadjev: žumanci i šećer miješaju se, dok postane pjenasto. Lješnjaci se poprže i samelju, te dodaju u smjesu. Konačno se umiješa snijeg od bjelanaca.

20. Ploške od čokolade *(Schocoladschnitten)*

15 dkg maslaca
15 dkg šećera
5 žumanaca
15 dkg čokolade
12 dkg brašna
snijeg od bjelanaca

Maslac, šećer i žumanci miješaju se, dok postane pjenasto. Zatim se doda ribana čokolada, brašno i snijeg. Smjesa se peče u namazanoj i posipanoj tepsiji. Kad je pečena i ohlađena, razreže se, nadjene marmeladom i reže u ploške.

21. Napoleon-ploške *(Napoleonschnitten)*

15 dkg maslaca
15 dkg šećera
4 žumanca
15 dkg brašna
korica od limuna
snijeg od bjelanaca
malo soda-bikarbone
10 dkg marmelade

Maslac, žumanci i šećer miješaju se, dok postane pjenasto. Zatim se doda brašno, soda-bikarbona, snijeg od bjelanaca i kosana korica od limuna. Ta se smjesa stavi u namazanu i posipanu tepsiju i peče polagano. Kad je pečeno, razreže se, nadjene marmeladom od naranče, posipa šećerom i reže u ploške.

KREME

Kreme su slatka hladna jela, koja se kod svečanijih gozbi serviraju iza objeda, večere ili južine. Ova su jela vrlo lagana i hranjiva, pa su također vrlo važna u bolesničkoj prehrani. Kremom nazivamo i smjese, koje se stavljaju u razne kolače, kao pridodatak za poboljšanje, jer čine svaku poslasticu sočnijom. Priredba ovih jela i smjesa uglavnom je vrlo slična, no unatoč tome treba o priredbi jednih i drugih napose govoriti.

Kako su kreme hladna slatka jela, to se ona najviše priređuju ljeti, pa je za priredbu ovih potrebna vrlo hladna prostorija, a ponajviše i led. U zimsko doba priredba ovih jela mnogo je jednostavnija i sigurniji je uspjeh, jer vanjska temperatura ima veliki utjecaj kod priredbe. Kako se razne gozbe održavaju ponajviše zimi, to domaćica ima mnogo prilike, da ih baš u zimi priređuje, a onda se može poslužiti ne samo hladnom vanjskom temperaturom, već i snijegom u pomanjkanju leda.

Kreme se sastoje od žuličave smjese, koja se postigne dodatkom želatine, rižinog brašna, krumpirova brašna ili mondamina. Osim toga može se žuličavost postići i dodatkom veće količine žumanaca, odnosno cijelih jaja, koja imaju također to svojstvo, da se u smjesi s mlijekom pod utjecajem visoke temperature tako zgusnu, da krema kad se ohladi, zadrži oblik posude, u koju je stavljena. Dodamo li u ove kreme samo malu količinu brašna, one postanu još čvršće.

Prema tome dijele se kreme kao samostalna jela: 1. na kreme bez želatine »Crêmes moulées« i 2. na kreme sa želatinom, koje su poznate pod imenom »Bavarois«.

A. KREME BEZ ŽELATINE (Crêmes moulées)

Ove kreme su po svom sastavu vrlo slične kremama od žumanaca s mlijekom i kremama od slatkog vrhnja, samo u ove kreme ne dolazi želatina. Prema tome mogli bismo misliti, da se ove kreme ne mogu staviti u oblik, jer ne mogu postati tako žuličave i čvrste, da bi zadržale oblik posude. Budući da su ove kreme sastavljene od smjese, koja je sama po sebi čvrsta, to se i ove mogu staviti u oblik, samo moraju dulje vremena

stajati u ledu ili na hladnom. U ljetno doba možemo ove kreme servirati u čašama, pa je onda priredba još mnogo jednostavnija.

Temeljna smjesa za kreme s mlijekom razlikuje se od kreme sa želatinom u toliko, što se u ovu smjesu ne dodaju samo žumanci, već se dodaju i cijela jaja, pa uslijed toga smjesa postane još mnogo čvršća. Cijelih jaja uzima se obično polovinu od količine žumanaca. Na 1 l mlijeka uzima se 8 žumanaca i 4 cijela jaja, pa ova kuhana smjesa čini temeljnu smjesu za ove vrste krema, u koju se mogu staviti bademi, lješnjaci, kava i vanilija, pa prema tome dobijemo kremu od vanilije, kave, lješnjaka, badema, čokolade i t. d.

Ovu smjesu možemo također staviti u glatko svođeni oblik s ventilom (Bombenform), jer ovaj oblik ima i poklopac, pa se krema može dobro zakopati u led. U ledu mora stajati najmanje 2 sata.

1. Krema od vanilije *(Vanillecreme)*

4 žumanca	10 dkg šećera
2 cijela jajeta	2 dl slatkog vrhnja
5 dl mlijeka	1 dl slatkog vrnja
vanilija	1 dkg šećera

Žumanci, jaja i šećer miješaju se. Poslije se utuče kipuće mlijeko i kuha dok zavrije. U mlijeko se stavi komadić vanilije. Tada se skine s vatre, tuče dok se ohladi, izmiješa tučenim slatkim vrhnjem, stavi u čaše, a odozgo se stavi malo tučenoga slatkog vrhnja.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, 3. miješati žumanca, jaja, šećer, 4. dodati mlijeko, vaniliju, 5. tući na vatri, 6. skinuti s vatre, tući, 7. tući slatko vrhnje, 8. dodati vrhnje, 9. staviti u čaše, 10. ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

2. Meranska krema *(Meranercreme)*

4 žumanca	¼ l slatkog vrhnja
8 dkg šećera	1 dl slatkog vrhnja
vanilija	1 dkg šećera
2 žlice ruma	

Žumanci i šećer s vanilijom miješaju se dobrih pola sata uz polagano dodavanje ruma. Kad je smjesa dobro izmiješana, onda se još izmiješa s tučenim slatkim vrhnjem i stavi u čaše. Na kremu se stavi kapica od tučenoga slatkog vrhnja.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati žumanca, šećer, rum, 3. tući vrhnje, 4. izmiješati vrhnje, 5. staviti u čaše, 6. ukrasiti.

3. Krema od jagoda *(Erdbeerencreme)*

½ l šumskih jagoda	1 l tučenog slatkog vrhnja
25 dkg šećera	jagode, vrhnje i šećer za ukras

Jagode se pasiraju i miješaju sa šećerom pol sata. Zatim se doda tučeno slatko vrhnje. Smjesa se stavi u oblik od bombe i stavi na led 4 sata. Nakon tog vremena »štirca« se, ukrasi tučenim slatkim vrhnjem i jagodama.

4. Krema od kave *(Kaffeecreme)*

4 žumanca
2 cijela jaja
4 dl mlijeka
1 dl kave

15 dkg šećera
2 dl slatkog vrhnja
1 dl slatkog vrhnja
1 dkg šećera

Ova krema pravi se isto kao i krema od vanilije pod br .1. samo se doda jake crne kave.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, 3. miješati jaja, žumanca, 4. dodati mlijeko, kavu, 5. tući na vatri, 6. skinuti s vatre, 7. tući slatko vrhnje, 8. dodati vrhnje, 9. staviti u čaše, 10. ukrasiti.

5. Krema od badema I *(Mandelcreme I)*

Ova se krema pravi na isti način kao i krema od vanilije br. 1., samo se u kremu doda 10 dkg oguljenih i samljevenih badema. Ako se mjesto badema uzmu lješnjaci, dobijemo dobru kremu od lješnjaka.

6. Krema od badema II *(Mandelcreme II)*

½ slatkog vrhnja
6 dkg šećera
10 dkg badema

8 dkg šećera
10 dkg kandiranog voća

Od šećera i badema napravi se grilaž (v. str. 99.), koji se ohladi i fino koše. Slatko vrhnje se tuče, ošećeri, doda se kosani grilaž i kandirano voće, pa se ova smjesa stavi u čaše i ukrasi.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, popržiti bademe, 3. kosati bademe, 4. otopiti šećer, 5. dodati bademe, 6. kosati, 7. tući vrhnje, 8. dodati šećer, bademe, 9. dodati voće, 10. staviti u čaše, 11. ukrasiti.

7. Punjene naranče *(Gefüllte Orangen)*

10 naranča
4 žumanca
2 cijela jaja
sok od naranča
¼ dl ruma

15 dkg šećera
1½ dl slatkog vrhnja
1 dl slatkog vrhnja
1 dkg šećera

Narančama se odrežu kapice, a meso i sok se izvadi. Sada se procijedi i doda u izmiješana jaja i šećer. U ovu smjesu doda se malo ruma, pa se smjesa tuče na vatri, dok zavrije. Kad se makne s vatre, dalje se tuče, dok se krema ne ohladi, a onda se izmiješa s tučenim slatkim vrhnjem.

Ovom kremom napune se naranče, koje se ukrase tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. izdubiti naranče, 3. procijediti sok, 4. miješati jaja, šećer, 5. dodati sok, rum, 6. tući na vatri, 7. skinuti s vatre, tući, 8. ohladiti, 9. tući vrhnje, 10. dodati vrhnje, 11. staviti u naranče, 12. ukrasiti.

8. Trobojna krema II *(Dreibundcreme)*

¼ l slatkog vrhnja
4 dkg šećera
čašica maraskina

¼ l vrhnja
15 dkg jagoda
2 dkg šećera

¼ l vrhnja
8 dkg čokolade
3 dkg šećera

2 dl slatkog vrhnja
3 dkg šećera

Slatko vrhnje istuče se, ošećeri i doda se malo maraskina. Ova se smjesa stavi u glatki svođeni oblik (Bombenform) i metne na led. Kad se krema stisnula, napravi se druga krema i metne na ovu. Opet se tuče vrhnje, dodaju pasirane jagode, koje su miješane sa šećerom, pa se sve ovo izmiješa i stavi u oblik. Sada se po treći puta tuče vrhnje, a u nj se stavi čokolada, koja se otopila i izmiješala sa šećerom. Ova se smjesa stavi na drugu smrznutu kremu, oblik se dobro zatvori i stavi u tučeni led. Nakon 2 sata krema se izvadi iz oblika i ukrasi sa 2 dl ošećerenoga slatkog vrhnja.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. tući vrhnje, 3. dodati šećer, maraskino, 4. staviti u oblik, 5. tući vrhnje, 6. miješati jagode, šećer, 7. dodati jagode, 8. staviti u oblik, 9. otopiti čokoladu, šećer, 10. ohladiti, 11. tući vrhnje, 12. dodati čokoladu, 13. staviti u oblik, 14. pokriti, staviti u led, 15. izvaditi iz oblika, 16. ukrasiti.

B. KREME S BISKVITOM (Charlotte)

Za ove kreme ispeku se piškote ili biskvit-smjesa u tri lista, a pojedini list ne smije biti deblji od 8 mm. Na dno oblika stavi se jedan list biskvita, na nj se nalije polovica kreme, onda odozgo dođe drugi list, na ovoga opet druga polovica kreme, koja se pokrije trećim listom od biskvita.

Za ove kreme uzmu se obično ravni oblici (najbolji su od torte), pa kad je oblik pun, stavi se na led ili na hladno. Nakon 1 do 2 sata (ovisi o kremi, kojom se nadjene) izvadi se iz oblika i obloži tučenim slatkim vrhnjem, koje se kroz vrećicu štrca na kremu.

Na isti način priređuje se chartotte-krema od piškota tako, da se slaže u oblik jedan red piškota i jedan red kreme, dok se oblik napuni, a onda se postupa, kao i kod kreme s biskvitom.

Kreme se ponajviše serviraju na staklenim zdjelama, a uz njih se obično serviraju holipni, vafli, svodići od anisa, biskvit, dvopek i slično.

1. Malakoff-krema *(Malakoff-Charlotte)*

35 piškota	1/8 l mlijeka
12 dkg maslaca	14 dkg badema
14 dkg šećera	1 dkg pistacija
4 žumanca	4 dkg slatkog vrhnja

Izmiješa se krema od maslaca tako, da se najprije miješa maslac i šećer, pa kad postane pjenasto, dodaju se žumanci i miješa se dalje uz pomalo dodavanje mlijeka. Međutim se očiste i samelju bademi i dodaju u kremu. U oblik od torte slažu se piškote s kremom , i to tako, da se najprije dno namaže s malo kreme, onda se na dno i po stijenama oblika poslažu piškote. Na piškote doda se malo kreme, onda opet piškote i tako dok se sve piškote potroše. Ovu kremu dobro je napraviti dan prije, da se piškote napiju kremom. Drugi dan se krema izvadi iz oblika, obloži tučenim slatkim vrhnjem i posipa pistacijama.

2. Kabinet-krema *(Charlotte-Kabinett)*

4 žumanca	1/4 l slatkog vrhnja
6 dkg šećera	7 dkg arancina
4 dkg brašna	7 dkg citronata
snijeg od bjelanaca	7 dkg sira od dunja
6 žumanaca	2 žlice ruma
6 dkg šećera	4 lista želatine
1/4 l mlijeka	1/4 l slatkog vrhnja
vanilija	3 dkg šećera
1 žličica brašna	kandirano voće

Najprije se ispeku tri lista biskvita od žumanaca, šećera, brašna i bjelanaca. Zatim se skuha krema od vanilije od žumanaca, šećera, mlijeka, vanilije i brašna, pa se ova tuče na vatri dok zavrije. U ohlađenu kremu dodaju se izrezani arancini, cifronat, sir od dunja, rum, tučeno slatko vrhnje i želatina. U oblik od torte stavi se najprije jedan list biskvita, onda se stavi polovica kreme, pa opet drugi list biskvita i druga polovica kreme, koja se pokrije trećim listom od biskvita. Krema se stavi na hladno, pa kad je tvrda, izvadi se iz oblika, ukrasi tučenim slatkim vrhnjem i kandiranim voćem.

3. Ruska krema *(Charlotte-Russe)*

30 piškota	10 dkg likera
4 žumanca	1/2 l slatkog vrhnja
1/4 l mlijeka	3 lista želatine
10 dkg šećera	1/4 l slatkog vrhnja
vanilija	3 dkg šećera

Najprije se priredi krema od vanilije, onda se glatko svođeni oblik (Bombenform) obloži piškotama, unutra se ulije krema i stavi na led.

KABINET - KREMA (CHARLOTTE KABINETT)

PIKANTNI ČALABRČAK

Kad se krema stisne, izvadi se iz oblika i ukrasi tučenim slatkim vrhnjem i pistacijama.

4. Jubilarna krema *(Jubileum-Creme)*

b i s k v i t - s m j e s a :
4 bjelanca (snijeg)
4 žumanca
7 dkg šećera
7 dkg brašna
2 dl slatkog vrhnja
3 dkg šećera

k r e m a :
2 dl slatkog vrhnja
14 dkg vanilin-šećera
1 dkg želatine
4 dl slatkog vrhnja
14 dkg vanilin-šećera
7 dkg citronata
7 dkg grožđica
rum

Najprije se napravi biskvit-smjesa i peče u 3 lista. Onda se napravi krema, pa se u oblik od torte stavi na dno najprije jedan list biskvita, onda krema, pa drugi list biskvita, pa opet krema i treći list biskvita. Krema se stavi na hladno mjesto do drugog dana. Zatim se izvadi iz oblika i ukrasi tučenim slatkim vrhnjem.

Krema: grožđice se očiste i namoče u rum, citronat se izreže u kocke. Želatina se otopi. Četiri dl slatkog vrhnja tuče se i izmiješa sa 14 dkg vanilin-šećera. Dva dl vrhnja kuha se sa 14 dkg vanilin-šećera dok postane gusta krema, zatim se makne s vatre i tuče dok postane mlako. U mlaku kremu ulije se želatina, tučeno ošećereno slatko vrhnje, grožđice i citronat.

5. Malakoff-krema sa čokoladom *(Malakoff-Creme)*

14 dkg maslaca
4 žumanca
20 dkg čokolade

kuhana crna kava
35 piškota
4 dl slatkog vrhnja

Pravi se isto kao i Malakoff-krema (br. 1) samo se slatko vrhnje štrca na gotovu kremu u obliku gatrica, kako bi se na gornjoj plohi vidjela krema od čokolade.

C. *KREME SA ŽELATINOM (Bavarois)*

Ove kreme mogu se uglavnom prirediti od četiri glavne smjese, pa se prema tome i dijele na kreme od slatkoga vrhnja, kreme od žumanaca s mlijekom, kreme od žumanaca s vinom i voćne kreme.

Kod priredbe ovih krema treba osobitu pažnju posvetiti dodatku želatine, jer nerazumna upotreba želatine može učiniti, da krema bude neupotrebljiva. U prvom redu treba paziti na kakvoću želatine, jer je za priredbu ovih jela dobra samo ona želatina, koja je čista i prozirna, a listići su posve tanki.

Nečista želatina ima vrlo neugodan miris i tek, no i o samom postupku sa želatinom ovisi, da li će se ona u dotičnom jelu osjetiti ili ne. U kreme se stavlja želatina onda, kad je već krema kuhana, a može se staviti u vruću ili mlačnu kremu. Kad se stavlja u vruću kremu, onda se želatina dobro pere i moči u hladnoj vodi najmanje pol sata. Onda se voda odlije, želatina se rukom izažme i stavi u kipuću kremu, koja se dobro tuče, a želatina se od visoke temperature otopi. Nakon 1 minute krema se makne s vatre i dalje tuče, dok postane mlaka, a onda se u nju izmiješa tučeno slatko vrhnje ili snijeg od bjelanaca. Ako se želatina stavlja u mlaku kremu, onda se mora otopiti u mlačnoj vodi, da postane glatka, prozirna tekućina, koja se onda ulije u kremu i dobro izmiješa. U ovom slučaju stavi se u kremu tek onda, kad se izmiješalo vrhnje ili snijeg. Tučeno slatko vrhnje ili snijeg stavlja se u kremu od žumanaca, slatko vrhnje stavlja se u kremu od žumanaca s mlijekom, a snijeg u kremu od žumanaca s vinom ili kojim drugim voćnim sokom. Kreme u koje se stavlja vino ili voćni sok, zovu se i kisele kreme.

Sve kreme, koje priređujemo sa želatinom stavljamo kad su kuhane, a još mlačne, u posebnu posudu od bijelog lima, pa kad se kreme ohlade, postanu žuličave i mogu se lako iz posude izvaditi, jer zadrže oblik posude. Što je posuda ljepšeg oblika, to je i krema ljepša.

Oblik, u koji se stavlja krema, treba da je posve čist, a prije nego u nj stavimo kremu, možemo ga ledenom vodom oplahnuti i ocijediti ili namazati bademovim uljem. Oblik s kremom stavimo u veću zdjelu i obložimo tučenim ledom ili snijegom, pa za jedan sat postane krema čvrsta i možemo ju izvaditi iz oblika. Kod vađenja kreme iz oblika postupamo ovako: oblik s kremom stavimo do ruba u lonac vruće vode samo na jednu minutu. Oblik dobro izvana obrišemo, a kremu pomoću tankog nožića malo odlijepimo na rubovima posude. Sada posudu s kremom malo nagnemo na jednu stranu, da može s gornje strane unići malo zraka, koji čini, da krema lakše iz oblika izađe. Kad opazimo, da se krema odlijepila od stijenki, onda zdjelu stavimo na oblik i naglo okrenemo, oblik podignemo i nakrenemo pod kutom od 45° i čekamo, dok krema počne izlaziti. Onda kremu posve primaknemo k zdjeli, a oblik dižemo.

Kremu sada ukrasimo tučenim slatkim vrhnjem pomoću vrećice s uloškom, kroz koji možemo naštrcati razne ružice, spirale, zvjezdice ili slično, a ukrašivanje ovisi o zdjeli, u koju smo je stavili i o obliku, kojeg ima krema. Kremu se osim toga može ukrasiti pistacijama, kandiranim ukuhanim ili svježim voćem, pa je tako udešena krema pravi ukras svakog stola.

KREME OD SLATKOG VRHNJA *(Parfait)*

Ako pravimo kremu sa želatinom od slatkog vrhnja, onda se uzme ½ l slatkoga vrhnja, a količina kreme dovoljna je za 8—10 osoba, razumije se onda, ako se servira iza potpunog jestvenika. Na ovu količinu vrhnja uzima se 8 do 10 dkg šećera i 3 lista želatine. Ovo je temeljna smjesa za sve kreme od slatkog vrhnja, u koju se mogu staviti razni pridodaci, pa prema tome dobijemo kremu od kave, badema, čokolade, lješnjaka, datulja, raznog voća itd. Ova vrsta kreme može se napraviti i posve bez želatine, pa se sve, i one prve, stavljaju u glatko svođeni oblik s ventilom (Bombenform), koji ima i poklopac, tako da se može cijela zakopati u led. U ledu se mora ostaviti 2—3 sata. Kreme od slatkog vrhnja poznate su pod imenom »parfait«.

1. Krema od kave *(Kaffeecreme)*

½ l slatkog vrhnja	3 lista želatine
8 dkg šećera	2 dl slatkog vrhnja
½ dl kavinog ekstrakta	3 dkg šećera

U kavinom ekstraktu razmoči se želatina, pa se ova tekućina ulijeva kroz cjedilo u tučeno vrhnje, koje smo ošećerili. Ova smjesa stavi se u oblik i pusti na ledu 2 sata. Tada se istrese iz oblika, stavi na zdjelu i ukrasi tučenim slatkim vrhnjem. U kremu se mogu staviti poprženi i isjeckani orasi ili poprženi lješnjaci.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. tući slatko vrhnje, 4. dodati šećer, kavu, 5. staviti u oblik, 6. staviti u led, 7. počivati, 8. tući slatko vrhnje, 9. ošećeriti, 10. istresti iz oblika, 11. ukrasiti.

2. Krema od lješnjaka *(Haselnusscreme)*

½ l slatkog vrhnja	2 dl slatkog vrhnja
8 dkg šećera	3 dkg šećera
15 dkg lješnjaka	1 dkg pistacija
3 lista želatine	

U tučeno slatko vrhnje stavi se šećer, isprženi, samljeveni lješnjaci i u malo vode otopljena želatina. Ta smjesa stavi se u oblik i pusti na ledu 2 sata. Ukrasi se s ošećerenim tučenim slatkim vrhnjem i kosanim pistacijama.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. popržiti, samljeti lješnjake, 4. tući vrhnje, 5. dodati šećer, lješnjake, 6. staviti u oblik, 7. staviti u led, 8. počivati, 9. očistiti pistacije, 10. kosati pistacije, 11. tući vrhnje, 12. ošećeriti, 3. istresti iz oblika, 14. ukrasiti.

3. Krema od čokolade *(Schokoladecreme)*

½ slatkog vrhnja	3 lista želatine
12 dkg čokolade	2 dl slatkog vrhnja
10 dkg šećera	3 dkg šećera
1 dl vode	

Najprije se čokolada kuha sa šećerom i vodom i glatko izmiješa. Nakon toga se tuče vrhnje, u koje se doda ohlađena čokolada i u malo vode

otopljena želatina. Smjesa se stavi u oblik i pusti u ledu 2 sata. Ukrasi se tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. kuhati čokoladu, miješati, 4. ohladiti, 5. tući vrhnje, 6. dodati čokoladu, želatinu, 7. staviti u oblik, 8. staviti na led, 9. počivati, 10. tući vrhnje, 11. ošećeriti, 12. istresti iz oblika, 13. ukrasiti.

4. Krema od jagoda *(Erdbeerencreme)*

6 dkg šećera	3 lista želatine
1/4 kg mezge od jagoda	2 dl slatkog vrhnja
1/2 slatkog vrhnja	3 dkg šećera

Očišćene jagode dobro se miješaju sa šećerom. Kad je mezga gusta, utuče se u tučeno slatko vrhnje, doda se želatina i stavi u oblik. Pošto je 2 sata stajalo na ledu, izvadi se iz oblika i ukrasi tučenim i ošećerenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. očistiti jagode, 4. miješati jagode, šećer, 5. tući vrhnje, 6. dodati jagode, 7. dodati želatinu, 8. staviti u oblik, 9. staviti na led, 10. počivati, 11. tući vrhnje, 12. ošećeriti, 13. izvaditi iz oblika, 14. ukrasiti.

5. Krema od malina *(Himbeerencreme)*

Ova krema pravi se na isti način kao krema od jagoda, samo se mjesto jagoda uzme jednaka količina malina.

6. Ambrozija krema *(Ambrosiacreme)*

1/2 l kiselog vrhnja	2 dkg želatine
20 dkg šećera s vanilijom	1/4 slatkog vrhnja
1 čašica likera	3 dkg šećera

Kiselo vrhnje tuče se, pa kad je gusto, doda se šećer, liker po okusu i otopljena želatina. Da bude krema ružičasta, uzmu se 3 lista crvene želatine. Krema se stavi u oblik, pa onda na led, da se stisne. Nakon jednoga sata može se već izvaditi iz oblika i ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. tući vrhnje, 4. dodati šećer, 5. dodati liker, želatinu, 6. staviti u oblik, 7. staviti na led, 8. počivati, 9. izvaditi iz oblika, 10. tući vrhnje, 11. ošećeriti, 12. ukrasiti.

7. Krema od jagoda s rižom *(Erdbeerencreme mit Reis)*

1/2 l mlijeka	4 lista želatine
7 dkg riže	jagode, šećer
3 dl pasiranih jagoda	1 dl vrhnja za ukras
3 dl slatkog vrhnja	

U mlijeku se riža mekano skuha. U kuhanu i ohlađenu rižu umiješaju se pasirane šumske jagode, doda tučeno slatko vrhnje i želatina. Nakon nekoliko sati se »štirca«, ukrasi jagodama i tučenim, ošećerenim slatkim vrhnjem.

8. Krema od lješnjaka *(Haselnusscreme)*

grilaž:	2 dl mlijeka
8 dkg šećera	tučeni grilaž
6 dkg lješnjaka	2 bjelanca (snijeg)
malo maslaca (kao grašak)	omot vanilin-šećera
6 listova želatine	1/4 l slatkog vrhnja
4 žumanca	1 dl slatkog vrhnja
5 dkg šećera	

Najprije se napravi grilaž od šećera, lješnjaka i maslaca i stavi na pouljeni tanjur. Kad je grilaž hladan, tuče se u mužaru u prah. Želatina se opere, ocijedi i otopi u 3 žlice tople vode.

Žumanci, šećer i mlijeko miješaju se, u mlijeko se doda tučeni grilaž i tuče na vatri, dok se počnu dizati mjehurići. Zatim se makne s vatre i još tuče. Bjelanci se istuku u snijeg, doda vanilin-šećer i još tuče. Zatim se snijeg i želatina izmiješaju u toplu kremu. Napokon se u kremu umiješa tučeno slatko vrhnje. Smjesa se stavi u oblik namazan bademovim uljem i stavi na hladno, da se stisne. Kad je čvrsta, »štirca« se i ukrasi ošećerenim, tučenim slatkim vrhnjem.

KREME OD ŽUMANCA S MLIJEKOM ILI VINOM

Ako pravimo kremu od žumanca s mlijekom, onda se temeljna smjesa sastoji od 1/2 l mlijeka, 6 do 8 žumanaca, 10 do 25 dkg šećera i 3 do 9 listova želatine. Količina želatine ovisi uvijek o količini jaja, pa što je više jaja, to je potrebna manja količina želatine, a količina šećera ovisi o ostalim pridodacima, koji eventualno i sami sadrže stanovitu količinu šećera (na pr. čokolada), pa za ovakve kreme treba manje šećera.

Za priređivanje ovih krema mora se upotrebiti svježe mlijeko. Mlijeko se zavrije, a žumanci i šećer se miješaju. Smjesi žumanaca i šećera dodaje se pomalo kipuće mlijeko i tuče, da se žumanci ne bi zgrušali. Smjesa se tuče na nagloj vatri tako dugo, dok zavrije, a to se pozna po tome, što se stvaraju mjehurići. Kod kuhanja smjese treba smjesu po dnu posude dobro miješati, jer ona lako zagori, a onda se ne može više upotrebiti. Čim smjesa dobro zavrije, treba je skinuti s vatre, no neprestano dalje tući, dok se ohladi. Da krema bude lakša, umiješa se u ovu vrstu kreme tučeno slatko vrhnje, no kad je ono samo pridodatak, a nije temeljna smjesa, onda se nikada ne uzme veća količina od 1 do 3 dl. U pomanjkanju slatkog vrhnja može se dodati i snijeg od bjelanaca, koji je inače određen kao pridodatak onim kremama, koje se prave od žumanca s vinom ili kojim drugim voćnim sokom.

Prema pridodacima, koje možemo staviti u ovu temeljnu smjesu, dobijemo: kremu od vanilije, od kave, od kakaoa, od naranča, lješnjaka i t. d.

Kreme s vinom se po svom okusu dosta razlikuju od onih od mlijeka, no po svom načinu priredbe vrlo su slične. Od vina i raznih voćnih sokova kreme su kiselkaste, iako se u njih stavlja više šećera, nego u kreme s mlijekom.

Žumanci i šećer najprije se dobro miješaju, onda se doda vino ili koji drugi sok, pa se uz mali pridodatak brašna krema tuče na nagloj vatri, kako je to kod drugih krema opisano. Da krema bude lakša, dodaje se snijeg od bjelanaca mjesto slatkog vrhnja, koje se nikako ne može u ovu kremu staviti, jer bi se ono ukiselilo. Želatina se stavi u kipuću kremu, kako je to prije opisano, pa dok je krema na vatri, stavi se snijeg i dobro tuče kratak čas, a onda se makne s vatre i dalje još tuče, dok krema postane mlačna. U ovu temeljnu kremu može se uložiti razno voće (ananas, jagode, maline, trešnje, naranče, breskve), po kojemu krema dobije ime.

1. Krema od vanilije *(Vanillecreme)*

6 žumanaca	3 dl slatkog vrhnja
3 dl mlijeka	3 lista želatine
1 vanilija	2 dl slatkog vrhnja
10 dkg šećera	3 dkg šećera

Žumanci i šećer miješaju se, pa se u tu smjesu utuče zavrelo mlijeko, doda se vanilija i sada se smjesa tuče na vatri, dok zavrije. Kad se makne s vatre, dalje se tuče, dok se ohladi. U ovu smjesu doda se tučeno slatko vrhnje i otopljena želatina. Krema se stavi u oblik, i onda 2 sata u led. Nakon toga vremena istrese se iz oblika i ukrasi ošećerenim tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. pristaviti mlijeko, vaniliju, 4. miješati žumanca, šećer, 5. dodati mlijeko, 6. tući na vatri, 7. skinuti s vatre, tući, 8. ohladiti, 9. tući vrhnje, 10. dodati vrhnje, želatinu, 11. staviti u oblik, 12. staviti na led, 13. počivati, 14. izvaditi iz oblika, ukrasiti.

2. Krema od kakaoa *(Kakaocreme)*

6 žumanaca	3 dl slatkog vrhnja
$^1/_2$ l mlijeka	8 listova želatine
20 dkg šećera	2 dl slatkog vrhnja
4 dkg kakaoa	3 dkg šećera

U izmiješane žumance i šećer dodaje se kipuće mlijeko, u koje smo ukuhati kakao. Ta se smjesa dobro tuče na vatri, dok ne zavrije, makne se sa vatre i opet tuče, dok se ohladi. U rashlađenu smjesu stavi se tučeno slatko vrhnje i otopljena želatina. Ova smjesa stavi se u oblik, pa onda na led. Nakon dva sata izvadi se iz oblika i ukrasi tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. pristaviti mlijeko, 4. razmutiti kakao, 5. ukuhati kakao, 6. miješati žumanca, šećer, 7. dodati kakao, 8. tući na vatri, 9. skinuti s vatre, 10. ohladiti, 11. tući vrhnje, 12. dodati vrhnje, želatinu, 13. staviti u oblik, 14. staviti na led, 15. počivati, 16. izvaditi iz oblika, ukrasiti.

3. Krema od kave *(Kaffeecreme)*

6 žumanaca	3 dl slatkog vrhnja
3 dl mlijeka	4 lista želatine
1 dl kavinog ekstrakta	2 dl slatkog vrhnja
15 dkg šećera	3 dkg šećera

Ova krema priređuje se posve isto kao i krema od kakaoa, samo se mjesto kakaoa stavi kavin ekstrakt.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. pristaviti mlijeko, kavu, 4. miješati žumanca, šećer, 5. dodati kavu, 6. tući na vatri, 7. skinuti s vatre, tući, 8. ohladiti, 9. tući vrhnje, 10. dodati vrhnje, želatinu, 11. staviti u oblik, 12. staviti na led, 13. počivati, 14. izvaditi iz oblika, ukrasiti.

4. Krema od lješnjaka *(Haselnusscreme)*

6 žumanaca	6 listova želatine
4 dl mlijeka	4 dl slatkog vrhnja
15 dkg šećera	2 dl vrhnja
15 dkg lješnjaka	3 dkg šećera

Lješnjaci se najprije poprže i samelju. Od žumanaca, šećera i mlijeka skuha se krema, kako je to već prije opisano, pa se u tu kremu dodaju lješnjaci, a kad se krema ohladi, doda se tučeno slatko vrhnje i otopljena želatina. Dalje se postupa kao kod svake kreme.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. pržiti, samljeti lješnjake, 4. pristaviti mlijeko, 5. miješati žumanca, šećer, 6. dodati mlijeko, 7. tući na vatri, 8. skinuti s vatre, tući, 9. dodati lješnjake, 10. tući vrhnje, 11. dodati vrhnje, želatinu, 12. staviti u oblik, 13. staviti na led, počivati, 14. izvaditi iz oblika, ukrasiti.

5. Krema od kestena *(Kasteniencreme)*

6 žumanaca	3 žlice maraskina
25 dkg šećera	$^1/_2$ l slatkog vrhnja
3 dl mlijeka	$1^1/_2$ dkg želatine
25 dkg pasiranih kestena	2 dl slatkog vrhnja
5 dkg badema	3 dkg šećera
5 dkg arancina	

Žumanci i šećer miješaju se, doliju zavrelim mlijekom, pa se ova smjesa tuče na vatri, dok zavrije. Kad se skine s vatre, neprestano se tuče, dok se smjesa ohladi.

Međutim se $^1/_2$ kg kestena zareže i stavi u pećnicu, da se raspuknu, onda se ogule i stave kuhati u vrelu vodu. Kad su kesteni kuhani, pasiraju se, izmiješaju u kremu zajedno s oguljenim, izrezanim bademima i izrezanim ošećerenim koricama od naranče. Sve se to dobro izmiješa, doda tučeno slatko vrhnje i otopljena želatina. Krema se stavi u oblik i ostavi na ledu najmanje 2 sata. Ukrasi se tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. razrezati kestene, 4. peći kestene, 5. oguliti, rezati bademe, 6. kuhati kestene, 7. rezati arancine, 8. pasirati kestene, 9. pristaviti mlijeko, 10. miješati žumanca, šećer, 11. dodati mlijeko, 12. tući na vatri, 13. skinuti s vatre, tući, 14. dodati kestene, bademe, 15. dodati arancine, maraskino, 16. tući vrhnje, 17. dodati vrhnje, želatinu, 18. staviti u oblik, 19. staviti na led.

6. Krema od jagoda *(Erdbeerencreme)*

8 žumanaca	$^1/_2$ l slatkog vrhnja
30 dkg šećera	6 listova želatine
$^1/_4$ l mlijeka	2 dl vrhnja
$^1/_2$ kg vrtnih jagoda	3 dkg šećera

Žumanci i šećer miješaju se, doda se zavrelo mlijeko i tuče na vatri dok zavrije. Kad se skine s vatre, ne prestane se tući, pa kad je smjesa hladna, dodaju se pasirane jagode, tučeno slatko vrhnje i otopljena želatina. Izmiješana smjesa stavi se u oblik i ostavi na ledu 2 sata. Nakon toga izvadi se iz oblika i ukrasi tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. pasirati jagode, 4. pristaviti mlijeko, 5. miješati žumanca, šećer, 6. dodati mlijeko, 7. tući na vatri, 8. skinuti s vatre, tući, 9. ohladiti, 10. dodati jagode 11. dodati vrhnje, želatinu, 12. staviti u oblik, 13. staviti na led, 14. počivati, 15. izvaditi iz oblika, 16. tući vrhnje, 17. ošećeriti, ukrasiti.

7. Krema od naranča *(Orangencreme)*

6 žumanaca	5 listova želatine
$^1/_2$ l mlijeka	$^1/_2$ l slatkog vrhnja
20 dkg šećera	2 dl vrhnja
2 naranče	3 dkg šećera

Žumanci, šećer i sok od naranče miješaju se, doda se zakuhano mlijeko i tuče na vatri dok zavrije. Kad se makne s vatre, tuče se dok se ohladi, doda fino kosana korica od naranče, tučeno slatko vrhnje i želatina. Ta se smjesa stavi u oblik i pusti na ledu 2 sata. Ukrasi se ošećerenim, tučenim slatkim vrhnjem.

PUNJENE NARANČE

KREMA OD JAGODA

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. pristaviti mlijeko, 4. kosati korice, 5. miješati žumanca, šećer, 6. dodati sok od naranče, 7. dodati mlijeko 8. tući na vatri, 9. skinuti s vatre, tući, 10. ohladiti, 11. dodati koricu, 12. tući vrhnje, 13. dodati vrhnje, želatinu, 14. staviti u oblik, 15. staviti na led, 16. počivati, 17. izvaditi iz oblika, ukrasiti.

8. Krema od likera *(Likörcreme)*

4 žumanca	liker od trešanja
1/4 l mlijeka	1/2 l slatkog vrhnja
10 dkg šećera	3 lista želatine
vanilija	2 dl slatkog vrhnja
5 dkg grožđica	3 dkg šećera

Najprije se skuha obična krema od vanilije, u koju se stavi liker, očišćene grožđice, tučeno slatko vrhnje i otopljena želatina. Smjesa se stavi u oblik i pusti na ledu 2 sata. Ukrasi se tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. očistiti grožđice, 4. pristaviti mlijeko, vaniliju, 5. miješati žumanca, šećer, 6. dodati mlijeko, 7. tući na vatri, 8. skinuti s vatre, tući, 9. ohladiti, 10. dodati liker, grožđice, 11. tući vrhnje, 12. dodati vrhnje, želatinu, 13. staviti u oblik, 14. staviti na led, 15. počivati, 16. izvaditi iz oblika, ukrasiti.

9. Krema od karamela *(Karamelcreme)*

10 dkg šećera	6 jaja
1/2 l mlijeka	korica od limuna
12 dkg šećera	2 žlice ruma

U limeni oblik vijenca stavi se 10 dkg šećera i s malo vode otopi na vatri. Kad je nastao karamel, skine se s vatre i po cijelom obliku razdijeli i pusti ohladiti. Onda se u kotliću napravi karamel od 12 dkg šećera, doda se mlijeko, zakuha i pusti ohladiti. Cijela jaja se razmute s mlijekom, doda se korica od limuna i rum, pa se ova smjesa stavi u oblik, dobro pokrije i u vodenoj kupelji kuha 1/2 sata. Na poklopac dobro je staviti malo žeravice. Kad je krema kuhana, pusti se ohladiti i polagano istrese na zdjelu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti šećer, 3. preliti po obliku, ohladiti, 4. kosati koricu od limuna, 5. napraviti karamel, 6. dodati mlijeko, 7. zavreti, ohladiti, 8. razmutiti jaja, mlijeko, 9. dodati limun, rum, 10. staviti u oblik, 11. kuhati, 12. ohladiti, 13. izvaditi iz oblika.

10. Tutti-frutti krema *(Tutti-Frutti Creme)*

1/4 l mlijeka	1/2 l slatkog vrhnja
6 žumanaca	15 dkg kompota
12 dkg šećera	3 lista želatine
vanilija	2 dl slatkog vrhnja
	3 dkg šećera

Najprije se skuha krema od vanilije, u koju se stave, kad se ohladi, na kocke izrezani komadi raznoga ukuhanog voća. Na koncu se umiješa tučeno slatko vrhnje i doda otopljena želatina. Krema se u obliku stavi na led, a nakon 2 sata se izvadi i ukrasi tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. pristaviti mlijeko, 4. miješati žumanca, šećer. 5. dodati mlijeko, vaniliju, 6. tući na vatri, 7. skinuti s vatre, tući, 8. ohladiti, 9. izrezati voće, 10. tući vrhnje, 11. dodati voće, vrhnje, 12. izmiješati, dodati želatinu, 13. staviti u oblik, 14. staviti na led, 15. počivati, 16. izvaditi iz oblika, ukrasiti.

11. Krema od prženih badema *(Creme von gerösteten Mandeln)*

8 žumanaca	4 dl slatkog vrhnja
14 dkg šećera	2 dkg želatine
2 dl mlijeka	2 dl slatkog vrhnja
15 dkg badema	3 dkg šećera
6 žlica crne kave	

Žumanci, šećer i mlijeko tuku se na pari, dok smjesa postane gusta. Pusti se ohladiti. Međutim se bademi očiste, poprže i samelju, a slatko vrhnje se tuče. U kremu od žumanaca umiješaju se bademi, slatko vrhnje i crna kava, koja se prije kuhala i ohladila. Na koncu se doda u smjesu otopljena želatina. Smjesa se stavi u oblik, koji se namaže bademovim uljem i pusti na hladnom, dok se stisne. Kad postane žuličava, istrese se i ukrasi tučenim slatkim vrhnjem.

12. Demel-krema *(Demelcreme)*

I.	II.
3 žumanca	1/2 l slatkog vrhnja
12 dkg šećera	20 dkg šumskih pasiranih jagoda
9 dkg brašna	3 dkg šećera
5 dkg maslaca	8 dkg kandiranog voća
snijeg od bjelanaca	

III.	IV.
1/2 kg šećera	1/4 l slatkog vrhnja
1/4 l vode	1/4 kg vrtnih jagoda
alkermes	

Živežne namirnice označene pod brojem I. upotrebe se za biskvit-smjesu, koja se peče u obliku od torte i kad je hladna, izdube se, a u udubinu stavi se bomba, koja se priredi iz namirnica pod brojem II. i stavi na led, da se smrzne. Bomba se izvadi iz oblika i stavi u udubinu od torte. Torta i bomba presvuku se ružičastom fondant-glazurom (namirnice III.) Napokon se bomba ukrasi slatkim vrhnjem i vrtnim jagodama (namirnice IV.).

13. Trobojna crema *(Dreibundcreme)*

I.	II.	III.
12 dkg čokolade	8 dkg badema	3 žumanca
8 dkg šećera	6 dkg šećera	10 dkg šećera
1 dl vode	3 žumanca	2 dl vina
3 žumanca	1/4 l mlijeka	1 dkg brašna
snijeg od bjelanaca	1 dkg brašna	korica od limuna
3 lista želatine	vanilija	snijeg od bjelanaca
	snijeg od bjelanaca	3 lista želatine
	3 lista želatine	
	2 dl slatkog vrhnja	
	3 dkg šećera	

Ova krema sastoji se od tri kreme i to: kreme od čokolade, kreme od vanilije i kreme od vina.

Krema od čokolade: čokolada se omekša u pećnici, a šećer se s vodom kuha, dok postane gust, a onda se doda otopljena čokolada i dobro se miješa. Kad je smjesa skoro hladna, dodaju se žumanci, dobro se izmiješa, doda snijeg i želatina. Ova smjesa stavi se u oblik, a onda na led, da se stisne. Kad je smjesa čvrsta, doda se gore druga krema od vanilije, koja se napravi, kako je to opisano pod brojem 1, pa kad se i ova stisne, onda se stavi krema od vina, koja se priređuje, kako je to opisano i kod ostalih krema, samo se stavi crvena želatina mjesto bijele, da krema bude ružičasta. Oblik se stavi na led, pa kad je i posljednja krema čvrsta, izvadi se iz oblika i nakit tučenim slatkim vrhnjem.

14. Kriške od naranča *(Orangenschnitten)*

I.	II.
5 naranča	6 dkg čokolade
3 žumanca	5 dkg šećera
10 dkg šećera	1/4 l vode
1 dl soka od naranča	1 dl vrhnja
1 dl vrhnja	1 list želatine
2 lista želatine	

Narančama se odrežu kapice, a meso se oprezno izvadi, da se korica ne ošteti. Što se manje kapice odrežu, to se dobiju ljepše kriške. Sok se procijedi, a od soka se napravi krema od naranče na način kako je to opisano pod brojem 7, pa se gotova krema ulije u korice od naranče tako, da bude krema u narančama do polovice. Kad ova krema u narančama postane žuličava, onda se gore stavi krema od čokolade, koja se priredi, kako je to opisano pod brojem 2 str. 246. I ova se krema ulije u naranče i ostavi na hladnom, da se stisne. Sada se svaka naranča razreže oštrim nožem na četiri kriške i servira.

15. Krema od vina *(Weincreme oder Wips)*

6 žumanaca	korica od naranče
20 dkg šećera	2 žlice ruma
2 dl vina	2 dkg želatine
sok od limuna	snijeg od bjelanaca
sok od 2 naranče	2 dl slatkog vrhnja
korica od limuna	3 dkg šećera

Žumanci, šećer, rum, vino i sok tuku se na vatri dok zavrije, onda se doda izažeta želatina, dalje se tuče i doda snijeg u koji je utučen šećer. Nakon 1 minute makne se s vatre, u kremu se umiješa fino kosana korica od limuna i naranče te tuče, dok se ohladi. Smjesa se stavi u oblik i pusti na ledu 2 sata. Nakon toga se izvadi i ukrasi tučenim slatkim vrhnjem. U ovu kremu može se izmiješati razno voće, koje se mora kuhati u šećernoj otopini i izrezati na komade. Jagodično voće može se staviti nekuhano.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti želatinu, 3. kosati korice, 4. izmiješati žumanca, šećer, rum, vino, sok, 5. tući snijeg i šećer, 6. tući žumanaca na vatri, 7. dodati želatinu, 8. dodati snijeg, koricu, 9. staviti u oblik, 10. staviti na led, 11. počivati, 12. izvaditi iz oblika, ukrasiti.

16. Rožata

14 kocka šećera	korica od limuna
6 cijelih jaja	2 žlice ruma ili maraskina
6 žlica šećera	$1/2$ l mlijeka

Kocke šećera se s malo vode otope u karamel, koji se po cijelom obliku razlije i pusti hladiti. Međutim se jaja i šećer dobro tuku šibom, doda se kosana korica od limuna, mlijeko i rum. Ova se smjesa stavi u kalup, u kojem je karamel, pa se stavi kuhati u paru pol sata. Kad je kuhano, pusti se ohladiti i polako se istrese na zdjelu. Ljeti treba staviti na led, a onda tek servirati.

VOĆNE KREME

Za priredbu ovih krema upotrebljava se škrobno brašno od riže, krumpira ili kukuruza (mondamin), pa ovo nakon kuhanja čini, da krema postane žuličava. Voćne kreme prave se od raznih voćnih sokova, koji se zakuhaju, a u vreli sok ukuha se škrobno brašno, koje se s hladnom vodom najprije razmuti u kašu. Kuhanjem postanu škrobna zrnca ljepljiva, pa kad se ova smjesa ohladi, tako se zgusne, da se može lako iz oblika izvaditi.

Ovaj sok kuhamo s brašnom tako dugo, dok ne postane čist. Kuhati treba uz neprestano miješanje. Sada se ulije u oblik i pusti na hladnom mjestu, dok se stisne. Onda se istrese na zdjelu i servira s hladnom slatkom umakom.

Ako se za priredbu ovih krema uzme crveni voćni sok, onda se dobije krema, koja je poznata pod imenom »rote Grütze«.

1. Krema od jagoda *(Erdbeerencreme)*

6 žumanaca	snijeg od bjelanaca
20 dkg šećera	2 dkg želatine
3 dl soka od jagoda	2 dl slatkog vrhnja
3 dkg brašna	3 dkg šećera

Žumanci, šećer, pasirane jagode i brašno izmiješaju se na vatri, pa kad zavrije, utuče se izažeta želatina i snijeg, u kojem je utučena polovica šećera. Još se malo tuče, skine s vatre i dalje tuče, dok krema postane mlačna. Sada se stavi u oblik i na led, pa se nakon 2 sata iz oblika izvadi i ukrasi tučenim slatkim vrhnjem.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti želatinu, 3. pasirati jagode, 4. tući snijeg i šećer, 5. izmiješati žumanca, šećer, sok i brašno, 6. tući na vatri, 7. utući želatinu, 8. dodati snijeg, 9. skinuti s vatre, tući, 10. staviti u oblik, 11. staviti na led, 12. počivati, 13. izvaditi, ukrasiti.

2. Krema od malina *(Himbeerencreme)*

Priređuje se kao i krema od jagoda (br.1.) samo se mjesto jagoda uzme jednaka količina mezge od maline.

3. Krema od ribiza *(Johannisbeerencreme)*

Priređuje se kao i krema od jagoda pod br. 1.

4. Krema od ananasa *(Ananascreme)*

10 žumanaca	6 listova želatine
14 dkg šećera	1 dkg pistacija
1 dl soka od ananasa	2 dl slatkog vrhnja
1 konzerva ananasa	3 dkg šećera
$1/2$ l slatkog vrhnja	

Žumanci, šećer i sok tuku se na vatri, dok zavrije. Skine se s vatre i još tuče, dok se ohladi. Ananas se izreže na komadiće i stavi u kremu, a nekoliko lijepih kriškica ostavi se za nakit. U smjesu se doda tučeno slatko vrhnje i otopljena želatina. Ova smjesa stavi se u oblik, a onda na led, da se stisne. Nakon dva sata izvadi se krema iz oblika, nakiti se tučenim slatkim vrhnjem, kosanim pistacijama i ananasom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. otopiti želatinu, 3. izmiješati žumanca, šećer, sok, 4. tući na vatri, 5. skinuti s vatre, tući, 6. tući vrhnje, 7. dodati vrhnje, ananas, 8. dodati želatinu, 9. staviti u oblik, 10. staviti na led, 11. počivati, 12. očistiti, kosati, pistacije, 13. izvaditi iz oblika 14. tući vrhnje, ukrasiti.

5. Flameri od malinova soka *(Himbeerensaft-Flammerie)*

4 dl malinova soka
4 dkg mondamina
1 dl vode

Mondamin se izmiješa s vodom i ukuha u malinov sok. Neprestano se miješa i kuha, dok smjesa postane gusta (8 min.). Onda se skine s vatre i neprestano miješa, dok se ohladi i stavi u oblik. Kad je krema postala žuličava, izvadi se iz oblika i servira sa slatkom umakom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. razmutiti mondamin s vodom, 3. pristaviti malinov sok, 4. ukuhati mondamin, 5. kuhati, 6. skinuti s vatre, miješati, 7. staviti u oblik, 8. staviti na led, 9. počivati, 10. izvaditi iz oblika.

6. Flameri od ribiza *(Johannisbeerenflammerie)*

Priređuje se od ukuhanog soka od ribiza na isti način kao i flameri od malina.

7. Flameri od trešanja *(Kirschenflammerie)*

Priređuje se kao i flameri od malina, samo se uzme ukuhani sok od trešanja, a može biti i od višanja.

DRHTALICE

1. Drhtalica od vina *(Weinsulz)*

3/4 l vina	6 bjelanaca
3/4 l vode	1/8 l vode
35 dkg šećera	2 bočice kompota
4 lista želatine	

Želatina se namoči u hladnu vodu. Voda, vino i šećer se zakuhaju pa se u tu tekućinu doda izažeta želatina, dobro izmiješa i makne s vatre. Bjelanci i voda se u drugom loncu izmiješaju, a vruća tekućina pomalo se ulijeva i neprestano tuče šibom. Sada se pusti opet zakuhati i stavi na kraj štednjaka. Ova tekućina procijedi se kroz krpu, pa se stavi u oblik, koji je oplahnut hladnom vodom. Od ove tekućine stavi se u oblik samo toliko, da je dno pokriveno. Kad se tekućina stisne, složi se gore voće, koje se prije dobro ocijedi i u krpu obriše. Na voće ulije se tekućina, koja ne smije biti topla. Opet se pusti stisnuti, a onda se opet složi uzorak od voća i opet nalije tekućina. Tako se čini, dok se potroši tekućina i voće.

Ova se drhtalica može bojadisati alkermesom, da bude svijetloružičasta, a može se staviti i u čaše na isti način kao i u oblik.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. namočiti želatinu, 3. kuhati vodu, vino, šećer, 4. izažeti, dodati želatinu, 5. skinuti s vatre, 6. izmiješati vodu, bjelanca, 7. ulijevati kuhano vino u bjelanca, 8. tući, 9. procijediti kroz krpu, 10. staviti u oblik, 11. ohladiti, 12. ocijediti voće, 13. dodati voće, 14. naliti tekućinu, itd.

2. Drhtalica od limuna *(Zitronensulz)*

10 limuna	16 dkg šećera
1/4 l vina	korica i sok od 2 limuna
1/4 l vode	3 bjelanca
2 dkg želatine	1 dl vode

Ova se drhtalica isto tako priređuje, kao i drhtalica od vina, samo se ne stavi u oblik, već u izdubeni limun, kojemu se kapica odreže, a meso i sok oprezno izvadi. Treba paziti da kapica bude što manja. Drhtalica se bojadiše sa 3 lista crvene želatine i ulije u korice od limuna. Kad drhtalica postane žuličava, onda se limuni izrežu na četiri kriške i serviraju.

3. Blanc-Manger

1/2 kg badema	2 1/2 dkg želatine
9 dl mlijeka	3/4 l slatkog vrhnja
20 dkg šećera	kompot od voća

Bademi se ogule, posuše i tuku u mužaru od porculana. Kad su stučeni, dodaje se pomalo mlijeko i tuče dalje. Mlijeko se procijedi kroz krpu, dobro izažme, da što više soka od badema izađe. U ovo se mlijeko doda šećer, otopljena želatina i tučeno slatko vrhnje. Ova se smjesa stavi u oplahnuti oblik vijenca i pusti da postane žuličava. Pošto je 2 sata stajala na ledu, izvadi se iz oblika, a u sredinu se stavi voće, koje se od šećerne vode dobro ocijedi. Ovu drhtalicu možemo također bojadisati s nekoliko listova crvene želatine. Ova drhtalica je mnogo bolja, ako se u nju stavi malo maraskina ili likera po volji.

4. Drhtalica od vina s pomozinom

1/2 dl dobrog bijelog vina	20 dkg tekućeg pomozina
2 dkg šećera	4 g komplementa

Bijelo vino, šećer i pomozin dobro se izmiješaju. Tada se doda komplement i opet dobro miješa. Ova smjesa ulije se u limeni oblik i nakon jednog sata smjesa postane žuličava, pa se može istresti iz oblika i servirati. U ovu drhtalicu može se uložiti razno voće (sirovo ili kuhano) na taj način, da se najprije u oblik ulije malo pomozina i pusti stisnuti. Onda se složi voće i doda pomozina samo toliko, koliko je potrebno, da voće bude pokriveno. Kad je smjesa žuličava, složi se drugi red voća i opet pomozin i tako dok oblik bude posve pun. U pomozin se ne smije odmah staviti cijela količina komplementa, već samo onoliki dio, koji otpada na

onaj dio pomozina, koliko je potrebno, da prelijemo jedan red voća. Komplement se zato ne smije najedamput umiješati, jer bi se pomozin zgusnuo, pa se ne bi dao prelijevati po voću. Ova drhtalica naziva se i pomozin-ekspres, jer je priredba brza i vrlo jednostavna.

SLADOLED

Za priredbu ovih poslastica potreban je u prvom redu led i sol i to ona sol, koja se daje blagu. Osim toga potreban je stroj, u kojem se smjesa kod niske temperature smrzava. Dakle sladoledi su smrznuta jela, koja su još poznata pod njemačkim imenom »Eis« i francuskim imenom »glace«.

Stroj za sladoled sastoji se od drvenoga kablića i limene posude, u kojoj se nalazi osovina sa dvije pričvršćene šipke. Te šipke stoje u kutiji okomito, a pomoću drška se okreću i miješaju smjesu, koja se nalazi u limenoj posudi. Između limene kutije i drvenog kablića nalazi se 8 cm široki prostor, u koji se stavi tučeni led i sol. Sol se stavlja zato, da se postigne niska temperatura, pa je za to potrebno uzeti oko 8% soli. Da se smjesa u posudi može smrznuti, potrebna je temperatura od —20°. Ako se led u kabliću otopi, treba vodu odliti i kablić ponovo napuniti ledom i solju.

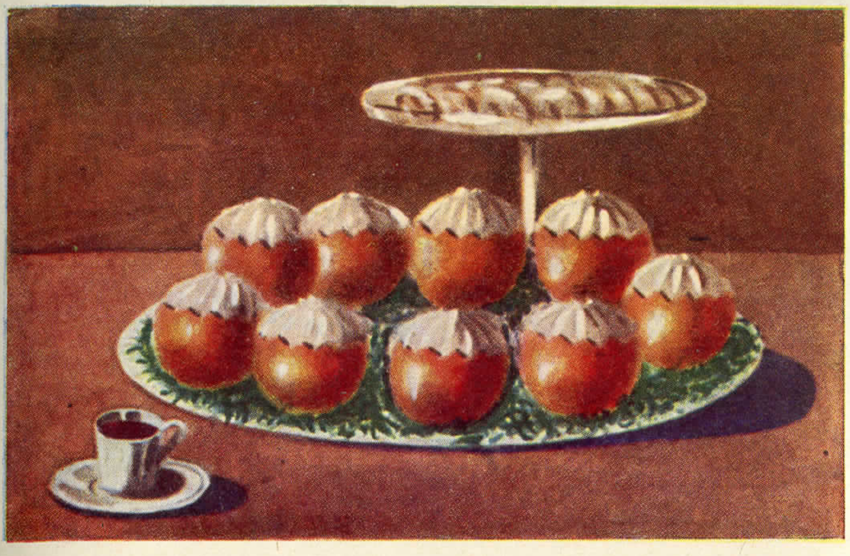
Kod priredbe sladoleda potrebna je velika točnost, urednost i čistoća, jer se može lako dogoditi, da u limenu kutiju dođe soli, a onda je smjesa pokvarena. Smjesa za sladoled mora u stroj doći posve hladna, tako da se smjesa već nakon nekoliko okretaja počinje smrzavati. Da se smjesa smrzava, pozna se po tome što se stroj teže okreće. U istu posudu možemo staviti više raznih smjesa, no samo tako, da se uvijek počeka, dok se prva smjesa smrzne.

Gotovi sladoled možemo sačuvati i do drugoga dana, da se ne otopi, ako ga spremimo u posebne posude, koje obično imaju samo slastičarne. Ove su posude dobro izolirane tako, da ne može imati utjecaja vanjska temperatura. Da se sladoled ne topi, potrebna je temperatura od —6°C. Dobar sladoled mora izdržati do 10 minuta na tanjuru, da se ne otopi.

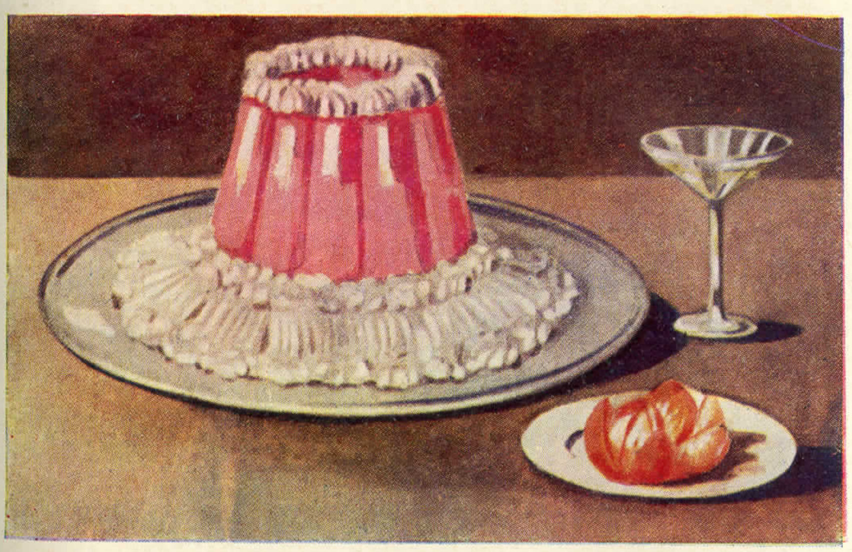
Sladoledi se mogu prirediti od dvije temeljne smjese i to: 1. od šećernog sirupa i 2. od kreme od vanilije. Od prve temeljne smjese priređuju se voćni sladoledi, a od druge sladoledi od kreme.

VOĆNI SLADOLED

Temeljna smjesa za ovaj sladoled je pročišćeni šećerni sirup, u koji se stavljaju razni voćni sokovi od svježeg i konzerviranog voća. Prema tome, kakav voćni sok dodajemo, dobijemo razne sladolede kao: sladoled od jagoda, malina, naranča, limuna, trešanja, ananasa, kajsija, bresaka itd. Svakom voćnom sladoledu dobro je dodati malo soka od limuna ili naranče, jer ovi sokovi čine, da se aroma ostalih voćnih sokova bolje ističe.



KREMA OD NARANČE



AMBROZIA - KREMA

Dakle u svaki voćni sladoled treba dodati malo soka od limuna ili naranče! Kod priređivanja voćnih sladoleda treba paziti na gustoću šećernog sirupa, koja se može točno ustanoviti sa spravicom za određivanje gustoće po Baumé-u. Dobar sladoled bit će onda, ako šećerni sirup ima gustoću oko 18° po Bauméu. Kad bismo pravili sladoled sa sirupom, koji ima gustoću 10°, onda bi sladoled bio tvrd, jer u njemu ima premalo šećera. Ako bismo pravili sladoled od sirupa, koji ima gustoću od 20°, onda se ne bi mogao smrznuti, jer ima previše šećera. U prvom slučaju treba dakle dodati šećera, a u drugom vode. Kad želimo izmjeriti gustoću šećernog sirupa ili voćnog sladoleda, onda u visoku staklenku stavimo smjesu, u koju uronimo spravicu po Baumé-u. Na površini tekućine očita se stupanj gustoće. Ako je spravica dobra, mora u čistoj vodi uroniti do 0°.

Mnogo bolji i tečniji sladoled dobijemo, ako u nj umiješamo snijeg od bjelanca, ali tek onda, kad osjetimo, da se sladoled počeo smrzavati. Od snijega postane sladoled gust, ali mekan, a osim toga dobivamo na količini.

Voćne sladolede ne možemo kroz cijelu godinu praviti od svježeg voća, pa u pomanjkanju ovoga upotrebljavamo konzerve, no onda sladoled nema lijepu boju, pa ga treba bojadisati. Većinu sladoleda bojadišemo alkermesom, koji stavljamo u većim ili manjim količinama, već prema tome, kako koji sladoled zahtijeva. Sladoled od ananasa i limuna ne bojadišemo.

Da sladoled od naranče i limuna dobije svoj naravni okus i aromu, moramo tanko odrezanu koricu močiti najmanje pola sata u šećernom sirupu, od kojega želimo napraviti voćni sladoled. Glavno je, da ne dođe u smjesu bijela korica ili koštica, koje čine smjesu gorkom.

1. Sladoled od jagoda *(Erdbeereneis)*

½ l marmelade od jagoda	½ l vode
½ kg šećera	led i sol
½ l vode	alkermes
sok od 3 limuna	

Šećer se s vodom kuha, dok dobijemo otprilike ½ l sirupa. Marmelada od jagoda, šećer, sok od limuna i voda se izmiješaju. Gustoću šećera dobro je izmjeriti, pa se kod eventualnog suviška šećera doda još malo vode, a kod premalene gustoće doda se još šećera. U smjesu se doda malo alkermesa.

Izmiješana smjesa stavi se u stroj, kako je to opisano, vrti se osovina, pa kad se osjeti, da se smrzava, stavi se unutra snijeg od 2 bjelanca. Mjesto snijega može se u sladoled staviti i tučeno slatko vrhnje. Ako pravimo sladoled od svježih jagoda, onda ih moramo najprije pasirati kroz sito, mezgu izmjeriti i uzeti dvostruku količinu šećera. Vode se uzme toliko, da gustoća šećera bude propisna.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati šećer, 3. iscijediti limun, 4. izmiješati jagode i sirup, 5. dodati vodu, sok, 6. dodati boju, 7. staviti u stroj, 8. okretati, 9. tući snijeg, 10. dodati snijeg, 11. okretati.

2. Sladoled od limuna *(Zitroneneis)*

4 dl pročišćenog šećera	1/4 l vode
10 limuna (sok)	5 limuna (korica)

Najprije se odmjeri potrebna količina pročišćenog šećera. U šećernu otopinu doda se sok od 10 limuna, korica od 5 limuna i 1/4 l vode. To se pusti 1/2 sata stajati. Nakon toga procijedi se kroz krpu, stavi u menzuru ili u visoku posudu, pa se izmjeri gustoća. Treba da je 18°. Ako je veća, dodamo malo vode, ako je manja, malo šećera. Sada stavimo u stroj za sladoled i nekoliko minuta okrećemo dok se smrzne.

3. Sladoled od jagoda na drugi način

1 l šumskih jagoda
30 dkg šećera
1/4 l vode

Jagode se pasiraju i izmiješaju s kuhanom šećernom otopinom. Ova smjesa stavi se u stroj i miješa 1/4 sata.

4. Sladoled od naranča *(Orangeneis)*

25 dkg šećera u kockama	3 dl vode
2 dl vode	led, sol
7 naranča	1 bjelance
4 limuna	

Šećer se najprije nariba na koricu od naranče, a onda prelije sa 2 dl vode i kuha, dok se šećer pročisti. Sada se iscijedi sok iz naranče i limune, doda u šećer i razrijedi preostalom vodom. Ova smjesa procijedi se, stavi u stroj i okreće dok se počne smrzavati, a onda se stavi snijeg od 1 bjelanca i dalje se okreće dok se smrzne.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. naribati šećer, 3. kuhati šećer, 4. iscijediti sok, 5. dodati u šećer, 6. dodati vodu, 7. staviti u stroj, 8. okretati, 9. tući snijeg, 10. dodati snijeg, 11. okretati.

5. Sladoled od kajsija *(Marilleneis)*

1/2 l marmelade od kajsija	1/2 l vode
1/2 kg šećera	led, sol
1/2 l vode	1 bjelance
4 limuna (sok)	

Pročišćeni šećer, marmelada, sok od limuna i voda izmiješaju se. Ova se smjesa procijedi kroz gusto sito, stavi u stroj i neprestano se

okreće, dok smjesa postane gušća, a onda se doda snijeg i okreće dalje, dok se dobro smrzne.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pročistiti šećer, 4. izmiješati šećer, marmeladu, 4. iscijediti sok od limuna, 5. dodati sok, vodu, 6. staviti u stroj, 7. okretati, 8. tući snijeg, 9. dodati snijeg 10. okretati.

6. Sladoled od malina *(Himbeereneis)*

Ovaj se sladoled priređuje isto kao i sladoled od jagoda. Vidi br. 1.

7. Sladoled od ribiza *(Ribiseleis)*

1/2 kg marmelade	1/2 l vode
1/2 kg šećera	1 bjelance
1/2 l vode	led, sol
2 limuna	

Priredba je ista kao i kod sladoleda od jagoda (br. 1).

8. Sladoled od višanja *(Weichseleis)*

1/2 l pasiranih višanja (2 kg svježih)	2 limuna (sok)
1/2 kg šećera	3 dl vode
1/2 l vode	1 bjelance
	led, sol

Višnje se očiste od peteljki, izvade se koštice i pasiraju. Dalje je ista priredba kao i kod ostalih sladoleda.

9. Sladoled od dinja *(Meloneneis)*

1/2 mezge	2 žlice ruma
1/2 kg šećera	1/2 l vode
1/2 l vode	led, sol
3 limuna	1 bjelance

Posve zrela dinja oguli se, očisti i pasira. Mezga se izmiješa pročišćenim šećerom, doda se rum, sok od limuna i voda, pa se ova smjesa stavi u stroj i miješa. Prije nego se smrzne, doda se snijeg od bjelanca i dalje miješa, dok se smrzne.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati šećer, 3. očistiti, pasirati dinju, 4. dodati dinju u šećer, 5. iscijediti sok, 6. dodati sok, vodu, 7. staviti u stroj, 8. miješati, 9. tući snijeg, 10. dodati snijeg, 11. miješati.

10. Sladoled od ananasa *(Ananaseis)*

1/2 l mezge ili 1/2 kg ploda	1 limun
1/2 kg šećera	1/2 l vode
1/2 l vode	1 bjelance
	led, sol

Svježi ananas tuče se u mužaru. Može se upotrebiti i ukuhani ananas i pasirati, samo se onda mora uzeti malo manje šećera. Ananasu se doda pročišćeni šećer, voda i sok od limuna, dobro se sve izmiješa i pasira kroz sito. Tada se sok stavi u stroj, miješa i prije nego se smrzne, doda se snijeg od bjelanca, pa se opet dalje miješa.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, tući ananas, 3. kuhati šećer, 4. izmiješati ananas, šećer, 5. dodati sok, vodu, 6. pasirati, 7. staviti u stroj, 8. miješati, 9. tući snijeg, 10. dodati snijeg, 11. miješati.

SLADOLED OD KREME

Pod ovim sladoledom razumijevamo smrznutu smjesu od kreme, kojoj su temeljne namirnice jaja i mlijeko. Kao što smjesu za kreme, tako i smjesu za sladoled treba najprije na vatri tući, ohladiti i ohlađenu stavljati u stroj, da se smrzne. Kod priredbe ovog sladoleda treba paziti, da krema predugo ne kuha, jer što je krema rjeđa, bolji je slodoled. Kremu treba maknuti s vatre onda, kad krema prekrije kuhaču, koju smo iz kreme izvadili, i kad se opaze nabori na kuhači, pošto smo malo puhnuli. Čim maknemo kremu s vatre, procijedimo je kroz sito i pustimo u drugoj posudi posve ohladiti.

Temeljna smjesa za priredbu svih sladoleda ove vrste je krema od vanilije, jer se od ove temeljne smjese može lako prirediti krema od kave, čokolade, oraha, badema, lješnjaka itd. Prema tome, koju smo kremu upotrebili, dobijemo dotičnu vrstu sladoleda, dakle možemo prirediti sladoled od vanilije, kave, čokolade, oraha, lješnjaka itd.

Kod priredbe ovih sladoleda vrlo je važno, da su jaja posve svježa, jer sladoledi priređeni od jaja, koja su bila uložena u vapno, nemaju dobar tek.

Sve vrste sladoleda serviraju se u komadima, koji se posebnom žlicom vade iz stroja, a po sadržini žlice mogu se ustanoviti porcije. Osim toga može se sladoled servirati u čašama, pa se ovako servirani sladoled naziva stručno »coupe«. Coupe se može sastojati samo od jedne vrste sladoleda ili je više vrsta zajedno izmiješano u jednoj čaši. Prema vrstama sladoleda i raznim kombinacijama dobijemo i razne vrste »coupes-a«, koji su poznati i pod raznim imenima.

1. Sladoled od vanilije *(Vanilleeis)*

8 žumanaca	1/2 vanilije
20 dkg šećera	1/4 l slatkog vrhnja
7 dl mlijeka	led, sol

Mlijeko se zavrije, stavi vanilija i dolije u izmiješana žumanca i šećer. Ova smjesa tuče se na pari, dok postane tako gusta, da pokrije kuhaču, kad se iz kreme izvadi. Sada se krema procijedi kroz gusto sito i stavi u posudu, gdje se ostavi, dok se posve ohladi. Kad se skine s vatre, ne

prestane se odmah tući, već se dalje tuče, dok se malo ohladi. Ohlađena krema stavi se u stroj i miješa. Kad osjetimo, da se počela smrzavati, dodamo tučeno slatko vrhnje i miješamo, dok se posve smrzne.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, vaniliju, 3. miješati žumanca, šećer, 4. dodati zakuhano mlijeko, 5. tući na vatri, 6. skinuti s vatre, tući, 7. procijediti, 8. ohladiti, 9. tući vrhnje, 10. staviti u stroj, 11. miješati, 12. dodati vrhnje, 13. miješati.

2. Sladoled od kave *(Kaffee-Eis)*

10 žumanaca	1/8 l kave (3 dkg)
25 dkg šećera	1/4 l slatkog vrhnja
1/2 l mlijeka	led, sol

Najprije se skuha jaka crna kava i mlijeko zakuha. Onda se miješaju žumanci i šećer, doda mlijeko i kava i smjesa se tuče na vatri tako dugo, dok se umočena kuhača presvuče kremom. Tada se krema skine s vatre, tuče dalje, procijedi kroz sito i pusti ohladiti. Međutim se tuče slatko vrhnje. Krema se stavi u stroj i miješa. Prije nego se posve smrzne, doda se tučeno slatko vrhnje i dalje miješa, dok se smrzne.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati kavu, 3. pristaviti mlijeko, 4. miješati žumanca, šećer, 5. dodati kavu, mlijeko, 6. tući na vatri, 7. skinuti s vatre, tući, 8. procijediti, 9. ohladiti, 10. tući vrhnje, 11. staviti u stroj, 12. miješati, 13. dodati vrhnje, 14. miješati.

3. Ledena kava *(Eiskaffee)*

Priređuje se isto kao i sladoled od kave. Servira se u čašama, a odozgo se stavi kapica od slatkoga vrhnja, pa je zato potrebno ¼ l slatkoga vrhnja i 3 dkg šećera.

4. Sladoled od čokolade *(Schokolade-Eis)*

6 žumanaca	20 dkg čokolade
20 dkg šećera	1/4 l slatkog vrhnja
1/2 l mlijeka	led, sol
1/2 vanilije	

Mlijeko se s vanilijom pristavi i zavrije. Žumanci se sa šećerom miješaju, utuče se zakuhano mlijeko i onda se sve tuče na vatri, dok se postigne potrebna gustoća. Međutim se čokolada omekša i umiješa u ohlađenu kremu. Krema se sada procijedi kroz sito i stavi u stroj. Dalje se postupa kao i kod drugih sladoleda.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti mlijeko, vaniliju, 3. miješati žumanca, šećer, 4. dodati mlijeko, 5. tući na vatri, 6. skinuti s vatre, tući, 7. ohladiti, 8. omekšati čokoladu, 9. dodati čokoladu, 10. staviti u stroj, 11. miješati, 12. tući vrhnje, 13. dodati vrhnje, 14. miješati.

5. Sladoled od badema *(Mandeleis)*

8 žumanaca	1 dkg šećera (prah)
30 dkg šećera	3 dl mlijeka
3 dl mlijeka	1/4 l slatkog vrhnja
1/4 vanilije	led, sol
1/4 kg badema	

Bademi se ogule i sa 1 dkg šećera malo poprže na vatri. Sada se u mužaru dobro tuku i preliju mlijekom, te ostave najmanje 10 minuta stajati.

Međutim se ostalo mlijeko zavrije s vanilijom, a žumanci i šećer se izmiješaju. Zavrelo mlijeko doda se u žumanca, pa se krema tuče na vatri i ohladi. Tučeni bademi se sada pasiraju, izmiješaju s kremom i još jednom procijedi prije nego se smjesa stavi u stroj. Sada se istuče vrhnje i stavi unutra prije, nego se sladoled smrznuo i dalje se miješa.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti bademe, 3. pržiti bademe, 4. tući bademe, 5. dodati mlijeko, 6. počivati, 7. pristaviti mlijeko, vaniliju, 8. miješati žumanca, šećer, 9. dodati mlijeko, 10. tući na vatri, 11. ohladiti 12. pasirati bademe, 13. dodati bademe, 14. procijediti, 15. staviti u stroj, 16. miješati, 17. tući vrhnje, 18. dodati vrhnje, 19. miješati.

6. Sladoled od lješnjaka *(Haselnusseis)*

10 žumanaca	10 dkg lješnjaka
20 dkg šećera	1/2 l slatkog vrhnja
1/2 l mlijeka	led, sol

Lješnjaci se poprže i samelju. Mlijeko se zavrije. Žumanci i šećer izmiješaju se s mlijekom i tuku na vatri, dok krema postane gusta. Kad se krema ohladi, izmiješa se s lješnjacima, sve se pasira i stavi onda u stroj. Međutim se tuče vrhnje i doda, kako je to već opisano.

Ako sladolede priređujemo sa slatkim vrhnjem mjesto s mlijekom, onda nije potrebno dodati tučeno slatko vrhnje. Pa i u onom slučaju, kad ne uzmemo slatko vrhnje, već samo mlijeko, ne mora se poslije dodavati tučeno slatko vrhnje, no dodatkom vrhnja sladoled je bolji.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pržiti lješnjake, 3. samljeti lješnjake, 4. pristaviti mlijeko, 5. miješati žumanca, šećer, 6. dodati mlijeko, 7. tući na vatri, 8. ohladiti, 9. dodati lješnjake, 10. pasirati, 11. staviti u stroj, 12. miješati, 13. tući vrhnje, 14. dodati vrhnje, 15. miješati.

LEDENE BOMBE *(Eisbomben)*

Ako smjesu od sladoleda, pošto se smrznula u stroju, stavimo u oblik koji ima poklopac i ventil na donjoj strani, da sladoled dobije oblik kupole (Bombenform), onda je ovakav sladoled poznat pod imenom ledena

bomba (Eisbombe). Ledene bombe možemo prirediti od raznih vrsta sladoleda, pa po dotičnom sladoledu dobije bomba ime.

Prave ledene bombe sastavljene su od sladoleda i kreme od slatkog vrhnja (parfait). Za priredbu bombi mora biti sladoled, a i krema prvorazredna, pa zato treba kod sladoleda i krema paziti na količinu šećera. Kreme od slatkog vrhnja ne smiju biti premalo slatke, jer su onda jako tvrde. Bombe se začinjaju najviše likerima, pa i kod toga treba paziti, da se ne uzme previše likera, jer alkohol sprečava smrzavanje. U kremu od slatkog vrhnja može se izmiješati biskvit ili razno voće. Biskvit treba dobro nakvasiti likerom ili šećernom otopinom, a voće treba prokuhati u šećernoj otopini. Sirovo voće nije podesno za bombe, jer se previše smrzne, pa onda nema nikakvog teka. Za bombe je najbolje ono voće, koje je bilo ukuhano u gusti sirup, jer ono i nakon smrzavanja ostane mekano i tečno.

Kod ulaganja sladoleda i kreme u oblik treba paziti da je oblik dobro ohlađen, t. j. da je dulje vremena stajao na ledu. Sada se oblik obloži naslagom gotovog sladoleda, a da se ovaj ne otopi, ostavi se oblik u ledu. Dok oblik nije zatvoren, ne smijemo u led staviti soli. U nastalu udubinu stavljamo kremu od vrhnja tako, da stavimo malo kreme, onda red biskvita ili voća, onda opet kreme, pa voća ili biskvita i tako, dok je oblik posve pun i to iznad površine sladoleda, jer se slatko vrhnje jako stisne, kad se smrzne, pa bi u sredini ostala udubina. Krema se pokrije papirom, a poklopac i rub oblika namaže se iznutra maslacem, da ne može sol lako doći do kreme. Oblik se sada dobro zatvori i zakopa u led.

Oblik ne valja preduboko zakopati, vodu treba odlijevati, a led dodavati. Da vanjska temperatura ne može djelovati, pokrije se posuda, u kojoj je ukopan oblik mokrom vrećom. Oblik mora u ledu stajati 2 sata. Kad želimo bombu iz oblika izvaditi, onda moramo oblik najprije čistom vodom izvana dobro oprati, obrisati, onda staviti u vruću vodu, opet osušiti, dignuti poklopac i ventil otvoriti. Oblik se sada sa zdjelom poklopi, naglo okrene, oblik malo potrese, pa bomba počne pomalo izlaziti na zdjelu. Bomba se može ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem, raznim voćem, biskvitom, piškotama, raznim slatkišima itd.

1. Aida-bomba *(Aidabombe)*

Najprije se oblik bombe obloži sladoledom od jagoda, a unutra se stavi tučeno slatko vrhnje, u koje se doda maraskino i komadići krokanta. Jedna trećina tučenog vrhnja bojadiše se ružičasto, pa se na tri puta stavlja vrhnje, u koje se stavilo maraskina, tako da dođe najprije bijela naslaga, onda ružičasta i onda opet bijela.

Bomba se nakiti čajnim kolačićima i tučenim slatkim vrhnjem.

2. Bomba od malina *(Himbeerenbombe)*

Ova je bomba sastavljena od sladoleda od malina i od kreme od vrhnja s malinama. Oblik bombe najprije se obloži sladoledom od ma-

lina, a unutra se stavi krema, u koju se doda malo ukuhanog soka i bojadiše ružičasto. Unutra se može staviti i kandiranih trešanja. Bomba se istrese na oblatnu, te garnira tučenim slatkim vrhnjem i kandiranim trešnjama.

3. Bomba od vanilije *(Vanillebombe)*

Za ovu bombu potrebno je najprije napraviti sladoled od vanilije, a unutra se stavi krema od kave, u koju se izmiješa kosani krokant. Kad se bomba izvadi, obloži se pomoću kista s umak-čokoladom. Slatkim vrhnjem štrcaju se po bombi male zvjezdice, a navrh bombe štrca se od vrhnja mali borić ili se takav napravi od zelenog marcipana, pa se gore postavi. Oko borića štrca se slatko vrhnje.

4. Bomba od čokolade *(Schokoladebombe)*

U sladoled od čokolade uložena je krema od vanilije, u koju se doda malo likera od višanja. Kad se bomba izvadi iz oblika presvuče se umak-čokoladom, ukrasi malim pisanicama od marcipana, a odozgo se stavi zec od marcipana.

5. Tutti-frutti bomba *(Tutti-Frutti-Bombe)*

Oblik od bombe obloži se sladoledom od jagoda, a unutra se stavi krema od vanilije, u koju se stavi nešto finog ruma i raznoga kandiranog voća, koje smo prije izrezali u manje komadiće. Kad se bomba izvadi iz kalupa, ukrasi se tučenim slatkim vrhnjem tako, da se od vrhnja prave ružice, a u sredinu od svake stavi se komadić istog kandiranog voća, kao što se nalazi u bombi. Na vrh se može staviti složena kita od voća, ili cvijet od marcipana.

6. Bomba s krokantom *(Krokantbombe)*

Najprije se napravi sladoled od vanilije, stavi u oblik od bombe, a u udubinu stavi se tučeno slatko vrhnje, u koje smo stavili malo ekstrakta od kave i dosta kosanog krokanta. Kad je bomba smrznuta, izvadi se iz oblika, nakiti komadićima od holipna, koji su na krajevima umočeni u umak-čokoladu. Po bombi se štrcaju pruje od slatkog vrhnja, a u prazan se prostor stavi glazirani keks.

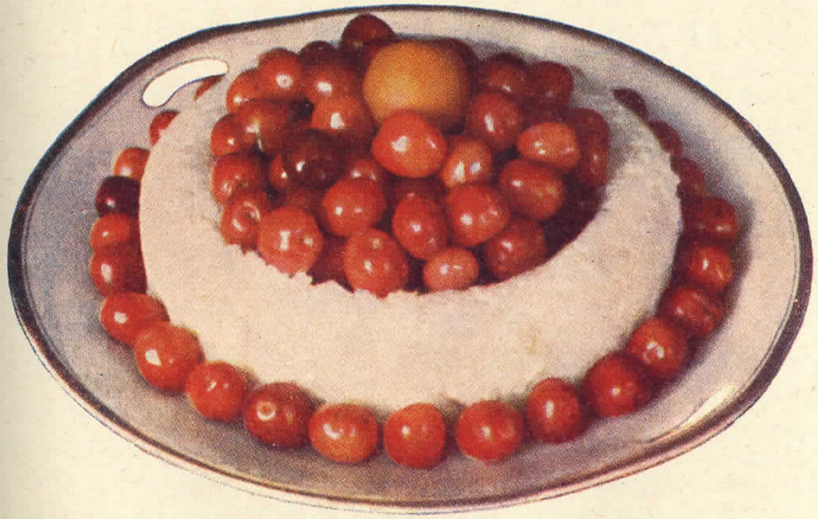
7. Proljetna bomba *(Frühlingsbombe)*

U sladoled od jagoda stavi se tučeno slatko vrhnje, u koje su izmiješane šumske jagode. Kad se bomba izvadi iz oblika, ukrasi se tučenim slatkim vrhnjem i ljubicama od marcipana.

8. Bomba od lješnjaka *(Haselnussbombe)*

Ova bomba je sastavljena od sladoleda od kave i od kreme od lješnjaka na isti način, kao što je to kod ostalih bomba opisano. Bomba se ukrasi lješnjacima, tučenim slatkim vrhnjem i kosanim pistacijama.

SLADOLED S VOĆEM, VOĆNA SALATA



RIŽA S VOĆEM

9. **Bomba od ribiza** *(Ribiselbombe)*

U sladoled od ribiza stavi se tučeno slatko vrhnje, u koje se izmiješaju prokuhane bobice od ribiza. Kad se slatko vrhnje slaže u bombu, onda se stavi jedan red vrhnja, jedan red nakvašenih piškota i ribiza i opet vrhnja i tako, dok se sve ne potroši. Piškote se nakvase sokom od ribiza.

Ova bomba ukrasi se tučenim slatkim vrhnjem i bobicama od ribiza, koje se nanižu poput bisera oko bombe i po bombi, a odozgo se napravi kruna.

SORBET

Sorbet je sličan sladoledu, a ima svoje mjesto u jestveniku iza hladnog međujela, a ispred pečenke. Sorbet se može praviti od voćnih sokova, koji se izmiješaju sa šećernim sirupom i kockama leda. U sorbet se može dodati vino ili šampanjac, pa razni likeri, sok od limuna i snijeg od bjelanaca te komadići raznog voća. Kad se u stroju smrzne, stavi se u čaše, pa izgleda kao snijeg. Odozgo se nakiti voćem i slatkim tučenim vrhnjem. Sorbet se servira u visokim čašama, a uz to se servira slamčica i žličica.

1. Sorbet od kajsija

$1^1/_2$ kg kajsija	$^1/_2$ l vode
$1^1/_2$ l vode	$^1/_2$ kg šećera

Dobre i zrele kajsije operu se i odaberu lijepe. One, koje nisu lijepe, kuhaju se u pol litre vode tako dugo dok ispadne koštica. Zatim se sok iz voća protisne kroz krpu, pa se sok kuha sa $^1/_2$ kg šećera u gusti sirup. Lijepe kajsije, koje smo odabrali, kuhaju se u $1^1/_2$ l vode dok puknu. Sad se izvade, raspolove, a voda se stavi u vrč i izmiješa sa sirupom. Zatim se umiješa likera i polovine kajsija. Piće se stavi na led ili se u piće stavi nekoliko kocka leda.

2. Sorbet od višanja

$1^1/_2$ kg višanja	$1^1/_2$ l vode
$^1/_2$ kg šećera	snijeg od bjelanaca

Višnje se u vodi mekano kuhaju i šupljom sipačom izvade. Lijepe se odaberu, koje će se staviti u sorbet. Iz ostalih višanja protisne se sok, pa se $^1/_2$ l ovog soka kuha sa ½ kg šećera u gusti sirup. Kasnije se sirup izmiješa s ostalom tekućinom, doda soka od naranče, snijeg i lijepe kuhane višnje, pa se ta smjesa stavi u stroj. Servira se u čašama i nakiti tučenim slatkim vrhnjem.

3. Sorbet s vinom ili šampanjcem

Za ovaj sorbet može se uzeti razno voće, a najbolje su maline, jagode, breskve i kajsije. Voće se kuha, sok se procijedi kroz krpu te ukuha sa šećerom u sirup, koji se onda izmiješa s ostalom tekućinom i lijepim komadićima voća. U tu tekućinu umiješa se bijelo vino ili šampanjac, doda malo soka od limuna, te stavi na led ili se u piće stavi nekoliko kocaka leda.

SAVOURY ILI SAVOURIES

Savoury nazivaju se pikantne malenkosti koje mogu biti sastavni dio jestvenika svečanih gozbi, a servira se iza slatkog jela, a ispred desserta.

SUHI KOLAČI

1. Tuljčići od oraha *(Nussrollen)*

18 dkg brašna
14 dkg maslaca
1 žumance
4 dkg šeećra
korica od limuna
2 žlice mlijeka

nadjev:
20 dkg oraha
10 dkg šećera
1 dl mlijeka
cimet
klinčići

Od brašna, maslaca, žumanaca, šećera, mlijeka i fino kosane korice od limuna umijesi se prhko tijesto koje se razdijeli na jednake kuglice. Svaka kuglica se tanko razvalja, pa se u ovu plošku od tijesta umota nadjev, koji ima oblik tuljčića. Tuljčići se namažu jajetom i peku.

Nadjev: orasi se samelju, ošećere i pofure vrućim mlijekom. Poslije se doda malo cimeta i klinčića i dobro izmiješa.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. izdrobiti maslac, 4. kosati koricu od limuna, 5. dodati koricu, šećer, 6. dodati žumanca, mlijeko, 7. mijesiti, 8. praviti kuglice, razvaljati, 9. napraviti nadjev, 10. dodati nadjev, saviti, 11. namazati jajetom, 12. peći.

Nadjev: 1. očistiti, samljeti orahe, 2. dodati šećer, 3. zavreti mlijeko, 4. dodati mlijeko, cimet, klinčiće.

2. Crni roščići *(Glasierte Kipferl)*

25 dkg brašna
12 dkg maslaca
12 dkg šećera
10 dkg grožđica
4 dkg šećera
2 žumanca

1 žlica vrhnja
25 dkg badema
2 pločice čokolade
2 žumanca
umak-čokolada

Od brašna, maslaca, šećera, žumanaca i vrhnja izmijesi se prhko tijesto i pusti stajati. Bademi se samelju, izmiješaju sa šećerom, očišćenim grožđicama, ribanom čokoladom i žumancima. Od ove smjese prave se mali roščići, koji se stave na četvorinu razvaljenog prhkog tijesta i saviju u

roščiće. Roščići se polažu na namazanu tepsiju i peku kod dosta jake vatre. Kad se ohlade, mogu se umočiti cijeli ili samo vršći u umak-čokoladu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. izdrobiti maslac, 4. dodati šećer, žumanca, vrhnje, 5. mijesiti, 6. počivati, 7. napraviti nadjev, 8. praviti roščiće, 9. razvaljati, rezati tijesto, 10. umotati roščiće, 11. peći, 12. glazirati.

3. Non plus ultra-kolačići *(Non plus utra Bäckerei)*

25 dkg maslaca	3 bjelanca
28 dkg brašna	28 dkg šećera
3 žumanca	10 dkg marmelade
4 dkg šećera	

Maslac se s brašnom izdrobi i sa žumancima i šećerom izmijesi u glatko tijesto, koje se tanko razvalja, izreže u male uštipke i stavi u namazanu tepsiju. Međutim se bjelanci i šećer dobro miješaju, pa se kroz vrećicu štrcaju male hrpice na sredinu i stave peći.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. drobiti maslac, 4. dodati žumanca, šećer, 5. mijesiti, 6. razvaljati, izrezati, 7. miješati bjelanca, šećer, 8. štrcati, 9. peći, 10. sastaviti marmeladom.

4. Vrtanjci *(Kränzchen)*

25 dkg brašna	5 dkg maslaca
6 žumanaca	5 dkg šećera
1 jaje	korica od limuna
1 žlica ruma	5 dkg kristalnog šećera

Od brašna, žumanaca, jaja, maslaca i šećera izmijesi se glatko tijesto, u koje se stavi malo fino kosane korice od limuna i ruma. Od tijesta se pravę valjušci, koji se prstom izrađuju, naprave se vjenčići, umoče u bjelance i kristalni šećer te stave peći u namazanu tepsiju.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. prosijati brašno, 4. dodati žumanca, jaje, rum, 5. dodati limun, 6. mijesiti, 7. praviti vrtanjke, 8. umočiti u bjelance i šećer, 9. peći.

5. Svodići s anisom *(Anisbögen)*

3 jaja	10 dkg brašna
14 dkg šećera	anis

Jaja i šećer miješaju se dobra pola sata, a onda se doda brašno. Od te smjese prave se na namazanu tepsiju packe, koje se posipaju anisom i peku kod nagle vatre. Tankim nožem skinu se sa tepsije i još vruće saviju preko okruglog drveta.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati žumanca, šećer, 3. dodati brašno, 4. staviti na tepsiju, 5. posipati anis, 6. peći, 7. saviti.

6. Kolačići s datuljama *(Dattelbäckerei)*

25 dkg maslaca	2 pločice čokolade
25 dkg šećera	korica i sok od limuna
4 žumanca	klinčići i cimet
50 dkg brašna	1/4 kg datulja
25 dkg badema	15 dkg badema

Maslac, šećer i žumanci miješaju se dok postane pjenasto, a onda se doda brašno i stavi smjesa na dasku. Sada se u tijesto umijesi čokolada, samljeveni neoguljeni bademi, kosana korica od limuna, tučeni klinčići i cimet i sok od limuna. Tijesto se dobro izmijesi na daski, razvalja na četvorine pa se u svaku četvorinu umota datulja, u kojoj je mjesto koštice oguljeni badem. Svaki kolačić namaže se jajetom, a gore se stavi polovica oguljenog badema. Peče se polagano.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. kosati limun, 4. samljeti bademe, 5. ribati čokoladu, 6. miješati maslac, šećer, žumance, 7. dodati brašno, 8. umijesi, 9. dodati bademe, limun, čokoladu, 10. dodati klinčiće, cimet, sok, 11. mijesiti, 12. razvaljati, 13. umotati datulje, 14. namazati jajetom, 15. dodati bademe, 16. peći.

7. Londonski štapići *(Londoner Stangerl)*

30 dkg brašna	3 bjelanca (snijeg)
15 dkg maslaca	20 dkg šećera
8 dkg šećera	korica od limuna
3 žumanca	25 dkg badema
2 žlice vrhnja	10 dkg marmelade

Od brašna, maslaca, šećera, žumanca, vrhnja i fino kosane korice od limuna izmijesi se prhko tijesto, izvalja pol cm debelo i stavi na tepsiju. Tijesto se namaže marmeladom od jagoda, malina ili ribiza, a gore se stavi tučeni snijeg, u koji se izmiješa šećer te oguljeni i na dugo izrezani bademi. Nešto se badema ostavi, pa se gore samo posipa. Sada se stavi peći, a kad je pečeno, izreže se u jednake štapiće.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, rezati bademe, 3. kosati limun, 4. prosijati brašno, 5. izdrobiti maslac, 6. dodati šećer, žumanca, vrhnje, 7. mijesiti, 8. razvaljati, 9. namazati marmeladom, 10. tući snijeg, 11. dodati šećer, bademe, 12. namazati, 13. posipati bademe, 14. peći, 15. izrezati.

8. Đački štapići *(Studentenstangerl)*

30 dkg brašna	15 dkg šećera
15 dkg badema	10 dkg marmelade
30 dkg maslaca	

Maslac se s brašnom drobi na daski, doda šećer i samljeveni bademi te dobro izmijesi. Tijesto se razvalja u veličini tepsije prst debelo i stavi u polivenu tepsiju peći. Kad je pečeno, namaže se marmeladom i reže u štapiće.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. samljeti bademe, 3. prosijati brašno, 4. drobiti maslac, 5. dodati šećer, bademe, 6. mijesiti, 7. razvaljati, 8. peći, 9. namazati marmeladom, 10. izrezati.

9. Truljavci *(Nussstangerl)*

40 dkg brašna	sok i korica od limuna
20 dkg maslaca	25 dkg šećera
15 dkg šećera	5 bjelanaca
5 žumanaca	25 dkg oraha

Maslac se s brašnom izdrobi, doda šećer, žumanci, sok i korica od limuna, glatko se izmijesi i pusti malo počivati.

Tijesto se razvalja u veličini tepsije i stavi kratko vrijeme u pećnicu. Međutim se šećer i bjelanci tuku na pari, dok postane gusto. Orasi očišćeni i razdijeljeni u 4 dijela stave se unutra. Ova smjesa stavi se na tijesto, koje se najprije marmeladom namaže i ponovo se stavi peći u pećnicu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. prosijati brašno, 4. drobiti maslac, 5. kosati limun, 6. dodati limun, šećer, žumanca, 7. mijesiti, 8. razvaljati, 9. miješati bjelanca, šećer, 10. dodati orahe, 11. namazati marmeladom, 12. dodati snijeg, 13. peći.

10. Prhki kolačići *(Mürbe Sternchen)*

25 dkg brašna	15 dkg maslaca
15 dkg šećera	korica od limuna
2 žumanca	bjelanci, kristalni šećer

U brašno se izmrvi maslac, doda šećer, žumanci i fino kosana korica od limuna. Izmijesi se glatko tijesto, tanko razvalja i izrežu se kolutići ili zvjezdice. Svaka zvjezdica umoči se s jedne strane u bjelanac, onda u kristalni šećer i složi u namazanu tepsiju. Peku se kod jake vatre.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati limun, 3. prosijati brašno, 4. drobiti maslac, 5. dodati šećer, žumanca, limun, 6. mijesiti, 7. razvaljati, 8. izrezati, 9. umočiti u bjelance, šećer, 10. peći.

11. Husarski kolačići *(Husarenkrapfen)*

20 dkg brašna	5 dkg badema
14 dkg maslaca	3 dkg kristalnog šećera
7 dkg šećera	10 dkg marmelade
2 žumanca	1 bjelance

U brašno se izdrobi maslac, doda se šećer i žumanci, pa se na daski izmijesi tijesto, od kojega se prave kuglice, u koje se odozgo napravi rupa. Kuglice se gornjom stranom umoče najprije u bjelance, onda u oguljene kosane bademe i kristalni šećer te peku kod jake vatre na polivenoj tepsiji. Kad se ohlade, doda se u udubinu malo marmelade.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, kosati bademe, 3. prosijati brašno, 4. drobiti maslac, 5. dodati šećer, žumance, 6. mijesiti, 7. praviti kuglice, 8. umočiti u bjelance, bademe i šećer, 9. peći, 10. dodati marmelade.

12. Roščići s vanilijom *(Vanillekipferl)*

35 dkg brašna	10 dkg badema ili oraha
20 dkg maslaca	1 bjelance
8 dkg šećera	10 dkg šećera s vanilijom

U brašno se izdrobi maslac, doda šećer, samljeveni bademi ili orasi i bjelance. Tijesto se dobro izmijesi, izreže u jednake komadiće, od kojih se napravi oblik roščića i stavi peći u tepsiju. Kad su pečeni, a dok su još vrući, uvaljaju se u šećer s vanilijom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. samljeti bademe, 3. prosijati brašno, 4. drobiti maslac, 5. dodati šećer, bademe, bjelance, 6. mijesiti, 7. napraviti roščiće, 8. peći, 9. uvaljati u šećer.

13. Nonice *(Nonnenkrapferl)*

1/4 kg brašna	1 bjelance
12 dkg maslaca	8 dkg šećera
2 žumanca	12 dkg badema
6 dkg šećera	

Od brašna, maslaca, žumanaca i šećera izmijesi se tijesto, koje se tanko razvalja, izreže u okrugle oblike, namaže bjelancem, a u sredinu stavi se čunjić od slijedeće smjese: bjelance se sa šećerom najprije dobro miješa, a onda se umiješaju samljeveni bademi. Nonice se stave peći na namazanu tepsiju.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. drobiti maslac, 4. dodati žumanca, šećer, 5. mijesiti, 6. počivati, 7. napraviti nadjev, 8. praviti čunjiće, 9. razvaljati, izrezati, 10. namazati bjelancem, 11. staviti čunjiće, 12. peći.

Nadjev: 1. samljeti bademe, 2. miješati bjelance, šećer, 3. dodati bademe.

14. Slatinski kolačići *(Mürbe Kränzchen)*

35 dkg brašna	10 dkg šećera
15 dkg masti	15 dkg marmelade
1 cijelo jaje	10 dkg šećera od vanilije
2 žumanca	

Od brašna, masti, šećera i jaja zamijesi se prhko tijesto. Kad je pola sata počivalo, razvalja se 1/2 cm debelo, izrežu se zvjezdice i stave peći. Kad su pečene, sastave se dvije po dvije marmeladom i uvaljaju u šećer s vanilijom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. drobiti maslac, 4. dodati šećer, jaja, 5. miješati, 6. počivati, 7. razvaljati, izrezati, 8. peći, 9. sastaviti marmeladom, 10. uvaljati u šećer.

15. Pariški štapići *(Pariser Stangerl)*

2 bjelanca	25 dkg badema
20 dkg šećera	sok od limuna

Bjelanci se sa šećerom miješaju uz dodatak limunova soka, dok postane gusto. Samljeveni bademi ili orasi pomiješaju se s polovicom smjese, izmijesi se, razvalja prst debelo i namaže preostalom smjesom. Sada se izrežu štapići i peku na namazanoj tepsiji.

16. Svodići od badema *(Mandelbögen)*

14 dkg šećera	6 bjelanaca
14 dkg badema	hostije

Bjelanci, oguljeni i na dugo rezani bademi te šećer miješaju se na pari tako dugo, dok postane gusta smjesa, koja se dade mazati na hostije. Smjesa se namaže na hostiju, izreže u 2 cm široke i 8 cm dugačke pruje, koje se polože na okrenuti žljebasti kalup i polagano peku.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, rezati bademe, 3. miješati bjelanca, šećer, bademe, 4. namazati na hostiju, 5. staviti na kalupe, 6. peći.

17. Mišini štapići *(Gelbe Stangerl)*

3 cijela jaja	14 dkg oraha
25 dkg šećera	6 dkg arancina
12 dkg datulja	hostije
12 dkg smokava	

Cijela jaja i šećer tuku se na vatri, dok postane gusto. Datulje, smokve i arancini izrežu se na male rezance, orasi se očiste i izrežu, pa se sve to izmiješa s gornjom kuhanom smjesom. Smjesa se namaže na hostiju, peče kod umjerene vatre, a kad je pečena, izreže se u štapiće.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. rezati datulje, smokve, arancine, 3. očistiti, rezati orahe, 4. tući jaja, šećer, 5. dodati voće, 6. izmiješati, 7. namazati na hostiju, 8. peći.

18. Ploške od naranče *(Orangenplätzchen)*

3 bjelanca	3 naranče
30 dkg šećera	1 limun
30 dkg badema	umak-čokolada

U bjelance se umiješa šećer i miješa sa sokom od 1 limuna 3/4 sata. Međutim se bademi gule, izrežu na sitne komade, kao i korica od naranče. To se izmiješa sa šećerom i od te smjese prave se male ploške na namazanu i posipanu tepsiju i peku se kod umjerene vatre. Kad su pečene i hladne, namaže se donja strana otopljenom umak-čokoladom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, rezati bademe, 3. rezati koricu od naranče, 4. miješati bjelanca, šećer, 5. dodati limun, 6. dodati bademe, naranče, 7. izmiješati, 8. praviti ploške, 9. peći, 10. ohladiti, 11. glazirati.

19. Muškaconi *(Muskazonen)*

2 bjelanca	korica i sok od limuna
20 dkg šećera	cimet, klinčići
30 dkg badema	orašak

Bjelanci se sa šećerom miješaju, dok postane gusto. Dodaju se samljeveni bademi s lupinom, fino kosana korica od limuna, malo soka od limuna i nešto cimeta. Ta smjesa stavi se u namočeni kalup od muškacona, istrese na namazanu tepsiju i tako se pravi dok se sva smjesa potroši. Peče se kod umjerene vatre.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. samljeti bademe, 3. kosati limun, 4. miješati bjelanca, šećer, 5. dodati bademe, limun, cimet, 6. praviti oblike, 7. peći.

20. Paprenjaci I. *(Pfefferkuchen I)*

40 dkg brašna	1 jaje
14 dkg šećera	3 žumanca
14 dkg masti	2 žlice meda
14 dkg oraha	klinčići, cimet, papar

U brašno se drobi mast, doda šećer, samljeveni orasi, 1 cijelo jaje, 2 žumanca, 2 žlice meda i malo tučenih klinčića, cimeta i papra. Sve se to dobro izmijesi na daski, razvalja dosta tanko, drvenim oblikom izrežu se pačetvorine, koje se stave na namazanu tepsiju i stave peći.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. samljeti orahe, 3. prosijati brašno, 4. drobiti maslac, 5. dodati šećer, orahe, jaja, 6. dodati med, klinčiće, 7. dodati cimet, papar, 8. mijesiti, 9. razvaljati, izrezati, 10. peći.

21. Paprenjaci II. *(Pfefferkuchen II)*

1/4 kg meda	cimet, klinčići
1/4 kg masti	papar
1/4 šećera	2 žumanca
70 dkg brašna	1/2 žličice soda-bikarbone

Med, mast i šećer kuha se, a kad se ohladi, doda se brašno, cimet, klinčići, žumanci i soda-bikarbona. Sve se to dobro izmiješa, razvalja, izreže i stavi peći.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati med, mast, šećer, 3. ohladiti, 4. prosijati brašno, 5. tući klinčiće, cimet, 6. dodati med u brašno, 7. dodati cimet, klinčiće, papar, 8. dodati žumanca, soda-bikarbonu, 9. mijesiti, razvaljati, 10. izrezati, 11. peći.

22. Medenjaci *(Lebkuchen)*

$1/4$ kg meda
12 dkg šećera
10 dkg maslaca
65 dkg brašna (crnoga)
2 cijela jaja
$1/2$ žlice soda-bikarbone
cimet, klinčići
5 dkg badema

Med, maslac i šećer malo se prokuhaju. Kad se malo ohladi, umiješa se $2/3$ brašna, pa se pusti ohladiti. Ostalo brašno stavi se na dasku, u koje se stavi tijesto, dodaju se jaja, tučeni cimet i klinčići te soda-bikarbona. Kad se to dobro izmijesi, razvalja se, izrežu se medenjaci i u sredinu stavi se polovica oguljenih badema, koji se pričvrste bjelancem. Medenjaci se peku kod umjerene vatre. Kad su pečeni, a još topli, glaziraju se toplom glazurom od kuhanog šećera.

Medenjaci nisu dobri prvih dana, jer su jako tvrdi, pa trebaju nekoliko dana da omekšaju.

23. Nadjeveni medenjaci *(Gefüllte Lebkuchen)*

$1/4$ kg meda
12 dkg šećera
6 klinčića
3 žlice cimeta
$1/2$ kg brašna
2 jaja
8 dkg maslaca
5 g soda-bikarbone
maslac i brašno za tepsiju

n a d j e v:
12 dkg lješnjaka
12 dkg šećera
6 dkg citronata
3 dkg arancina
2 jaja
3 dkg badema ili pistacije
1 jaje za mazanje

U brašno se stavi soda-bikarbona, med, šećer, tučeni klinčići i cimet, jaja i otopljeni maslac. Sve se te izmijesi u glatko tijesto, koje se razvalja i izreže u pačetvorine. U sredinu pačetvorine stavi se nadjev, pokrije se drugom pačetvorinom, pa se ove slijepe razmućenim jajetom. Ovako priređeni medenjaci namažu se odozgo jajetom, nakite oguljenim i izrezanim bademima i stave peći.

Nadjev: Lješnjaci se poprže i samelju. Citronat i arancini izrežu se u posve sitne komadiće i dodaju lješnjacima. Izmiješaju se šećer i jaja, dodaju se lješnjaci, citronat i arancini, pa se od ovoga nadjeva stavljaju u svaki medenjak male hrpice.

24. Olgine ploške *(Olga-Schnitten)*

6 žumanaca
14 dkg šećera
korica od limuna
10 dkg oraha
8 dkg brašna
6 bjelanaca (snijeg)
malo praška za dizanje

n a d j e v:
2 cijela jaja
14 dkg šećera
14 dkg maslaca
10 dkg oraha
rum

Orasi se očiste i samelju. Korica od limuna fino se koše. Žumanci i šećer se dobro miješaju, dok postane pjenasto, onda se dodaju samljeveni orasi, korica od limuna, brašno, snijeg i malo praška. Ta smjesa stavi se peći u namazanu tepsiju. Kad je pečena, razreže se na polovinu i nadjene ovim nadjevom: cijela jaja i šećer tuku se na vatri, dok postane gusto. Kad se to ohladi, izmiješa se u izmiješani maslac, dodaju samljeveni orasi i malo ruma. Odozgo se može preliti umak-čokoladom, a onda se izreže u male ploške.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, samljeti orahe, 3. kosati limun, 4. miješati žumance, šećer, 5. dodati limun, orahe, 6. tući snijeg, 7. dodati snijeg, 8. dodati brašno, prašak, 9. peći, 10. razrezati, nadjenuti, 11. glazirati, 12. izrezati.

Nadjev: 1. tući jaja, šećer, 2. ohladiti, 3. miješati maslac, 4. dodati kremu, orahe, rum.

25. Madeira ploške *(Madeiraschnitten)*

p r h k o t i j e s t o:
$1/4$ kg maslaca
35 dkg brašna
14 dkg šećera
2 cijela jajeta
rum

b i s k v i t:
5 bjelanaca
5 žumanaca
10 dkg šećera
10 dkg brašna

n a d j e v:
20 dkg oraha
20 dkg šećera
10 dkg grožđica
rum
1 dl mlijeka

3 dkg šećera za posipanje

Najprije se umijesi prhko tijesto od maslaca, brašna, jaja, šećera i ruma, pa se razvalja u veličini tepsije i stavi peći. Kad je napola pečeno, izvadi se iz pećnice, ohladi, namaže nadjevom, pokrije biskvitom i stavi ponovo peći. Kad je pečeno, izreže se u ploške i posipa šećerom od vanilije. Za nadjev se orasi očiste i samelju, izmiješaju šećerom, poliju vrućim mlijekom te dodaju grožđice i rum po okusu. Biskvit se napravi tako, da se u čvrsti snijeg utuku žumanci i šećer te umiješa brašno.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. drobiti maslac, 4. dodati šećer, jaja, rum, 5. mijesiti, 6. valjati, 7. peći, 8. staviti nadjev, 9. staviti biskvit, 10. peći, 11. izrezati, 12. ošećeriti.

Nadjev: 1. očistiti, samljeti orahe, 2. dodati šećer, 3. popariti mlijekom, 4. dodati grožđice, rum, 5. izmiješati.

Biskvit: 1. tući snijeg, 2. dodati žumanca, šećer, 3. umiješati brašno, 4. staviti biskvit, 5. peći, 6. izrezati, 7. ošećeriti.

26. Torbice sa lješnjacima *(Haselnusstascherl)*

25 dkg brašna
25 dkg maslaca
25 dkg brašna
3 žumanca
10 dkg šećera
1 dkg pjenice
sol

nadjev:
25 dkg lješnjaka
3 dkg čokolade
3 bjelanca (snijeg)
sok od limuna, cimet

Od brašna i maslaca načini se tijesto i umota u lagano dizano tijesto, koje smo načinili od brašna, žumanaca, šećera te malo soli i pjenice. Tijesto se tri puta prevalja, kako je to opisano kod lisnatog tijesta. Zupčanim izrezačem za uštipke režemo oblike, koji se napune nadjevom, stisnu u obliku (plosnate) torbice, namažu jajetom i peku kod srednje vatre.

Nadjev se napravi tako, da se u čvrsti snijeg izmiješaju samljeveni lješnjaci, ribana čokolada, žlica meda, malo soka od limuna i tučenog cimeta.

27. Pita s kremom *(Cremepitta)*

25 dkg maslaca
25 dkg brašna
25 dkg badema
25 dkg šećera
1 jaje
sok i korica od limuna
vanilija

nadjev:
20 dkg maslaca
20 dkg šećera
5 žumanaca
3 rebra čokolade
3 bjelanca (snijeg)
vanilija

Najprije se izmiješi masleno tijesto, koje se podijeli u dva dijela i razvalja kao za pitu u veličini tepsije.

Maslac, šećer, žumanci dobro se miješaju, doda čokolada i snijeg, pa se ova smjesa stavi na jedan dio maslenog tijesta, a drugim dijelom tijesta se nadjev pokrije. Pita se peče, a kad je pečena, izreže se u ploške i posipa šećerom od vanilije.

28. Svodiči od grilaža *(Grillagebögen)*

30 dkg šećera
12 dkg badema
sok od limuna
malo maslaca

Bademi se očiste, posuše i košu. Od šećera se napravi karamel, u koji se dodaju bademi, dobro izmiješaju i doda se malo soka od limuna i maslaca. Smjesa se istrese na pouljenu dasku i razvalja mokrim valjkom.

Nožem, koji se provuče kroz limun, izrežu se pruje, koje se slože preko mokrog valjka i ostave na valjku dok se ohlade.

29. Medveđe šape *(Bärentatzen)*

35 dkg brašna
20 dkg masti
20 dkg šećera
1 jaje
12 dkg badema
1 dkg klinčića
1 dkg cimeta

Bademi se samelju, klinčići i cimet se tuku. Kad je to priređeno, umijesi se prhko tijesto od brašna, masti, šećera i jaja, u koje se stave bademi, klinčići i cimet. Tijesto se razvalja, stavi u kalupe od medveđih šapa i peče na plitkoj tepsiji. Dok je još vruće, izvadi se iz kalupa i posipa šećerom od vanilije.

30. Štapići od bučinih koštica *(Kürbiskernstangerln)*

25 dkg bučinih koštica
20 dkg šećera
2 bjelanca
limunov sok

Koštice se poprže i fino košu. Zatim se miješaju sa šećerom i bjelancem uz dodatak limunova soka. Polovica smjese izmiješa se s bučinim košticama, izmijesi i razvalja, druga polovica namaže se na tijesto, izrežu se štapići i peku u namazanoj tepsiji.

31. Kolačići sa želeom *(Mürbe Rollen)*

20 dkg brašna
3 dkg šećera
5 dkg maslaca
1 cijelo jaje
žele
kristalni šećer

Od brašna, šećera, maslaca i jajeta umijesi se prhko tijesto, razvalja i reže nazupčanim oblikom na uštipke. Izrezani oblici prebace se preko drška kuhače koji smo namazali maslacem, namažu se žumancem, a rubovi se sastave bjelancem i stave peći. Pečeni se ohlade i napune želeom uvaljanim u kristalni šećer.

32. Ploškice od prženih lješnjaka *(Haselnussschnitten)*

25 dkg lješnjaka
50 dkg šećera
25 dkg maslaca
6 žumanaca
3 oblatna

Lješnjaci se stave u pećnicu na nekoliko minuta da se mogu lakše očistiti. Samelju se i stave u karamel od 30 dkg šećera. Tu smjesu istresemo na pouljenu dasku, pustimo ohladiti i ponovo sameljemo. Međutim miješamo na vatri maslac, žumance i preostali šećer. Kad je zakipjelo, dodamo samljevenu smjesu i stavimo ju između oblatna. Izrežemo u ploškice.

33. Voćni kruh *(Früchtenbrot)*

t i j e s t o:
40 dkg brašna
1 jaje
12 dkg maslaca
6 dkg šećera
2 dl mlijeka
2 dkg pjenice

n a d j e v:
1/4 kg suhih šljiva
1/4 kg datulja
1/4 kg smokava
1/4 kg suhih kajsija
20 dkg sira od dunja
1/4 kg grožđica
korica od limuna
15 dkg šećera
1 dl ruma
5 dkg arancina
10 dkg oguljenih badema
15 dkg oraha
korica od naranče

u k r a s:
1 jaje
5 dkg badema

Voće se očisti i izreže u sitne rezance, dobro se izmiješa s očišćenim grožđicama, sirom od dunja, fino kosanom koricom od limuna i naranča. Sve se to posipa šećerom i prelije rumom, pa se ponovo dobro izmiješa, te ostavi preko noći pokriveno. Drugi se dan izmijesi dizano tijesto (vidi postupak kod dizanog tijesta), koje se ostavi da se digne, a onda se razvalja te izrežu u tako velike dijelove, kako su veliki hljepčići, što smo ih učinili od pripravljenog voća. Hljepčiće umotamo u tijesto, a tijesto namažemo razmućenim jajetom i ukrasimo oguljenim i na polovicu izrezanim bademima. Gotovi hljepčići stave se u pećnicu peći. Hljepčići ne trebaju biti veći od 15 cm, a viši od 4 cm.

34. Lurdski štapići *(Lourdschnitten)*

4 bjelanca (snijeg)
12 dkg šećera
12 dkg oraha
7 dkg brašna
4 žumanca
12 dkg šećera

U čvrsti snijeg tuče se šećer, samljeveni orasi i brašno. Ta se smjesa stavi peći u malu namazanu i posipanu tepsiju. Kad se ohladi, namaže se dobro izmiješanom smjesom od žumanaca i šećera te pusti sušiti na toplom mjestu.

35. Licitari *(Lebzelter)*

3/4 kg krušnog brašna
1/4 kg meda
1/4 kg šećera
1 dl vode
2 žumanca
cimet i klinčići
1 1/2 žličice soda-bikarbone
2 bjelanca
10 dkg badema

Med, šećer i voda dobro se prokuhaju i stave u polovinu brašna, zamijesi se i pusti preko noći stajati. Drugi dan dodaju se 2 žumanca, cimet i klinčići, soda bikarbona, te umijesi druga polovina brašna. Sada se razvalja, režu medenjaci i namažu bjelancem, te ukrase oguljenim bademima i peku.

36. Ploške s marmeladom *(Marmeladeschnitten)*

40 dkg brašna
20 dkg maslaca
20 dkg šećera
1 jaje
sok od limuna
korica od limuna
cimet, klinčići
15 dkg marmelade

S brašnom se izmrvi maslac, doda šećer, jaje, sok i fino kosana korica od limuna, tučeni cimet i klinčići. Dobro se izmijesi i razdijeli u dva dijela. Jedan se dio razvalja 1/2 cm debelo u veličini tepsije i stavi malo peći. Kad se zapeklo, namaže se marmeladom, a od drugog dijela prave gatrice i stavi se peći. Kad je pečeno izreže se u ploške.

37. Prhki kolačići s orasima *(Mürbe Nussbäckerei)*

30 dkg brašna
30 dkg maslaca
15 dkg šećera
15 dkg oraha
cimet i limunov sok
40 dkg oraha
25 dkg šećera
1/2 dl ruma
cimet, limunov sok
20 dkg mrvica
malo mlijeka

Umijesi se prhko tijesto i pusti počivati. Međutim se samelju orasi, izmiješaju šećerom, rumom, cimetom, limunovim sokom i mrvicama, pa se sve to polije s malo mlijeka.

Tijesto se razvalja 3 mm debelo, izrežu se pačetvorine, na koje se stavi nadjev u obliku štapića i umota u tijesto. Kolači se stave na namazanu tepsiju, namažu jajetom i peku.

38. Ploške s bademima *(Mandelschnitten)*

30 dkg brašna
30 dkg maslaca
30 dkg šećera
30 dkg badema
4 žumanca
cimet, klinčići
10 dkg marmelade

S brašnom se izmrvi maslac, doda šećer, samljeveni bademi, žumanci, tucani cimet i klinčići. Dobro se izmijesi i razdijeli u dva jednaka dijela. Jedan se dio razvalja u veličini tepsije, namaže marmeladom, a gore se od drugog dijela prave gatrice i stave peći. Kad je pečeno, izreže se u ploške.

39. Medenjaci *(Lebkuchen)*

40 dkg krušnog brašna
20 dkg šećera
15 dkg meda
1 žličica cimeta
1/2 žličice klinčića
1 žličica korice od limuna
1 žličica soda-bikarbone
1 jaje
8 dkg badema

U brašno se stavi šećer, topao med i ostali pridodaci, pa se tijesto dobro mijesi i pusti jedan sat počivati. Zatim se izrežu medenjaci, mažu jajetom, u sredinu se stavi pol oguljenog badema i peče.

40. Gurabije

1/2 kg krušnog brašna	30 dkg oraha
1/2 kg meda	4 žumanca
5 dkg masti	korica od limuna
20 dkg šećera	klinčići, cimet

Brašno, mast, samljeveni orasi i šećer izmiješaju se i popare medom. Malo se pusti ohladiti, dodaju se žumanci, kosana korica od limuna, tucani klinčići i cimet. Tijesto se dobro mijesi i pusti na hladnom stajati. Zatim se razvalja prst debelo, izrežu se oblici kao paprenjaci i stave na namazanu tepsiju. Namažu se dva puta razmućenim jajetom i stave peći.

41. Pekmezli ili tiritli

40 dkg brašna	2 žumanca
10 dkg maslaca	1 1/2 dl kiselog vrhnja
2 žlice šećera	3 dkg šećera za posipanje

Od navedenih namirnica umijesi se tijesto i razvalja 1/4 cm debelo. Kotačićem se izrežu četvorine, koje se stave na tepsiju. Na sredinu četvorine stavi se marmelada od kajsija, uglovi se dignu do sredine, zafrknu i peku. Kad je pečeno, a još vruće, posipa se vanilin-šećerom.

U ovo tijesto može se mjesto marmelade staviti nadjev od orehnjače, pa se onda ovi kolači nazivaju tiritli.

42. Medenjaci s raženim brašnom

28 dkg raženog brašna	4 cijela jaja
28 dkg pšeničnog brašna	1/2 žličice soda-bikarbone
30 dkg šećera	cimet, klinčići
4 žlice meda	10 dkg arancina

U prosijano brašno izmiješa se soda-bikarbona, šećer, med, jaje i ostali pridodaci, pa se dobro mijesi. Tijesto se stavi u zdjelu, pokrije i ostavi do drugog dana. Sada se izrežu okrugli medenjaci, stave na voskom namazanu tepsiju i peku. Dok su još vrući, namažu se kuhanom šećernom otopinom.

43. Prutići od oraha

4 cijela jajeta	25 dkg brašna
25 dkg šećera	korica od limuna
25 dkg oraha	1/4 žličice soda-bikarbone

Orasi se očiste i razrežu na 4 dijela. Jaja se tuku sa šećerom, dok smjesa postane pjenasta. Doda se fino kosane korice od limuna, orasi i brašno. Smjesa se peče u namazanoj i posipanoj tepsiji. Kad je smjesa pečena ,namaže se bjelancem, posipa kristalnim šećerom i još malo stavi u pećnicu. Dok je još vruće, izreže se u prutiće.

44. Paprenjaci III.

60 dkg krušnog brašna	15 dkg šećera
25 dkg maslaca	3 žumanca
30 dkg meda	klinčići, papar
25 dkg oraha	liker od vanilije

U brašno se izdrobi maslac, onda se doda hladan med, šećer, samljeveni orasi, žumanci i ostali pridodaci, pa se sve dobro izmijesi. Tijesto se razvalja, utisne kalup, režu se paprenjaci, mažu cijelim jajetom i stave peći na namazanu tepsiju.

45. Paprenjaci IV.

1/2 kg brašna	3 žumanca
20 dkg oraha	1/2 limuna (korice)
15 dkg šećera	klinčići
20 dkg maslaca	papar

Orasi se samelju i stave u brašno. Doda se maslac, šećer, hladan med, žumanci, kosana korica od limuna, tucani klinčići i papar. Sve se dobro izmijesi i pusti 1/2 sata počivati. Zatim se razvalja prst debelo, režu se oblici, namažu cijelim jajetom i peku u vrućoj pećnici.

46. Brabanti

30 dkg brašna	15 dkg badema
30 dkg maslaca	15 dkg šećera

Od ovih se namirnica izmijesi tijesto, razvalja 1/2 cm debelo, izrežu se oblici i peku. Kad su pečeni, sastave se po dva marmeladom i uvaljaju u vanilin-šećer.

47. Štapići od oraha

4 žumanca	6 dkg grožđica
12 dkg šećera	cimet, snijeg od bjelanaca
6 dkg brašna	14 dkg šećera
12 dkg oraha	2 bjelanca (snijeg)

Žumanci i šećer miješaju se, dok smjesa postane pjenasta, zatim se dodaju samljeveni orasi, brašno, očišćene grožđice, cimet i snijeg od 2 bjelanca. Ova se smjesa stavi u namazanu i posipanu tepsiju i peče. Kad je

smjesa pečena, namaže se pjenom od bjelanca i još kratko vrijeme peče. Kad je pečeno, razreže se u štapiće.

48. Ploškice sa kakaom

tijesto:	nadjev:
30 dkg brašna	1/2 l mlijeka
3 dkg masti	4 dkg kakaoa
10 dkg šećera	5 dkg brašna
1 jaje	20 dkg šećera
1 dl mlijeka	12 dkg maslaca
1/2 paketića praška	

U brašno se izmrvi mast, doda prašak za dizanje, šećer, jaje i mlijeko, pa se izmijesi tijesto, koje se razdijeli u pet hljepčića. Svaki se hljepčić razvalja tanko (kao rezanci) u veličini tepsije, a svaki se komad napose ispeče. Kad se listovi ohlade, namažu se kremom i slože jedan na drugi. Za peti se list ostavi kreme, kojom se kolač odozgo namaže. Na složeni kolač stavi se daska, i malo pritisne, te ostavi do drugog dana. Drugi dan se namaže kremom, pusti malo posušiti i reže na ploškice.

Nadjev: Kakao, brašno i šećer se izmiješaju s malo mlijeka, pa se ta smjesa ukuha u ostalo mlijeko. Kad postane gusto makne se s vatre, a dok je još toplo, umiješa se maslac i miješa tako dugo, dok se ne ohladi.

VOĆNE SALATE

Voćne su salate vrlo omiljela i zdrava jela, koja se ljeti serviraju vrlo hladna, a zimi moraju biti temperirana. Uz voćne salate serviraju se suhi i čajni kolačići. Kod sastavljanja ovih salata može biti raznih kombinacija, no ipak se mora paziti, koje će se voće i kako zajedno izmiješati. Ove se salate serviraju u staklenim dubokim zdjelama, koje se stave na plitke zdjele od stakla ili metala, na koju se stavi čipkasta prostirka.

Voćne se salate najviše prave od dinja, naranča, jabuka, ananasa, banana, trešanja i jagodičnog voća. Priređeno izrezano voće posipa se šećerom u prahu i pusti jedan sat da voće pusti sok. Kod voća, koje nije tako sočno može se dodati šećerne otopine ili se voće može politi sokom od naranče ili limuna, zatim bijelim vinom ili likerom. Ako se voće prelije šećernom otopinom, onda se ne treba posipati šećerom u prahu. Voćne salate moraju biti sočne, no ne smije biti previše tekućine, da voće u tekućini ne pliva. Prevelik dodatak šećera oduzima voću naravnu aromu. Voćne se salate mogu servirati ili na početku ili na kraju obroka.

1. Salata od jagodičnog voća

20 dkg jagoda	20 dkg šećera
20 dkg ribiza	1 dl bijelog vina
20 dkg borovnica	sok od 1 limuna
20 dkg trešanja	

Voće se očisti, opere, ocijedi i vrlo pažljivo izmiješa sa šećerom. Trešnjama se izvade koštice. Voće se prelije vinom i limunovim sokom, ponovo oprezno izmiješa i pusti jedan sat na ledu.

2. Salata od jabuka

5 stolnih jabuka	sok od 1 limuna
5 dkg grožđica	malo meda
5 dkg badema	1/4 l slatkog vrhnja

Bademi se ogule i izrežu, grožđice se moče u malo vode, a jabuke se ogule i izrežu u tanke ploške te poštrcaju limunovim sokom. Grožđice se

ocijede, a nakon toga voće se izmiješa s medom i zapjenjenim slatkim vrhnjem.

3. Salata od grožđa, jabuka i banana

4 stolne jabuke
3 banane
25 dkg bobica od grožđa
5 dkg badema
5 dkg šećera

Bademi se ogule i popрže. Jabuke i banane se ogule, izrežu u ploške i izmiješaju s bobicama od grožđa. Šećer se s malo vode kuha i polije po voću, kad se ohladi. Salata se izmiješa i posipa kosanim bademima.

4. Salata od naranča i banana

6 naranča
6 banana
20 dkg šećera
1 dl bijelog vina
malo maraskina

Voće se oguli, izreže u ploškice i posipa šećerom. Poslije se doda vino i maraskino, izmiješa se i pusti na ledu 1 sat.

5. Pariška voćna salata

Četiri se vrste kompota izmiješaju. U kompot se doda čašica likera, izmiješa i stavi u čaše od šampanjca.

6. Salata od ananasa, jabuka i naranča

6 ploška ananasa
3 naranče
3 jabuke
10 dkg oraha
2 dl slatkog vrhnja
15 dkg šećera
malo soka od limuna

Orasi se očiste i samelju, a ananas fino koše. Jabuke i naranče ogule se i izrežu u tanke ploške. Voće se sada izmiješa s limunovim sokom, šećerom i zapjenjenim slatkim vrhnjem.

7. Salata od dinja i jabuka

1 dinja
4 jabuke
15 dkg šećera
$1/2$ dl ruma ili maraskina

Dinje i jabuke ogule se, izrežu u kockice, posipaju tučenim šećerom, poliju rumom ili maraskinom i dobro izmiješaju.

8. Mješovita voćna salata

3 jabuke
2 banane
4 mandarine
1 limun
5 dkg grožđica
5 dkg badema
1 dl slatkog vrhnja
10 dkg šećera

Jabuke se operu i ribaju. Bademi se ogule i samelju, a banane se ogule i izrežu u ploške. Mandarine se ogule i razdijele u kriške, a grožđice se moče u vodi. Kad je voće priređeno, posipa se šećerom, poštrca limunovim sokom i izmiješa zapjenjenim slatkim vrhnjem.

9. Salata od jabuka i krušaka

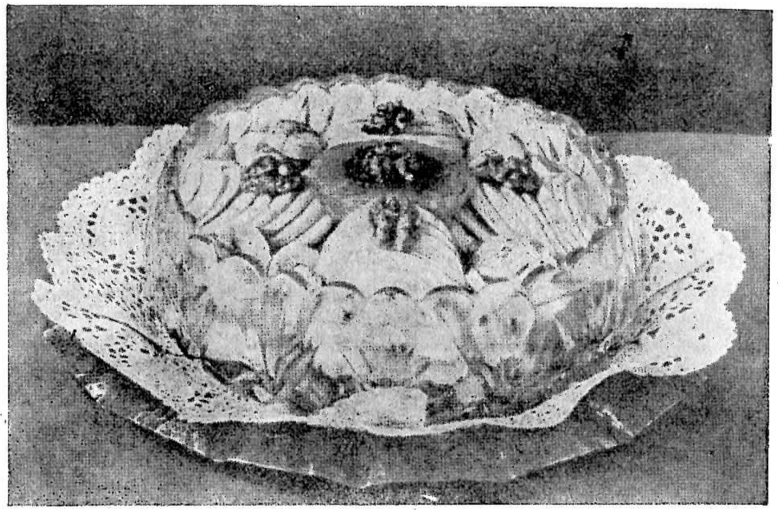
4 jabuke
4 kruške
5 dkg badema
1 dl vode
5 dkg grožđica
5 dkg oraha
10 dkg šećera
$1/2$ dl ruma

Šećer i voda kuhaju se, pa kad je šećerna otopina kuhana, ohladi se i doda u nju rum. Jabuke i kruške se ogule, izrežu u kocke, izmiješaju samljevenim orasima, izrezanim bademima i močenim grožđicama. Voće se izmiješa šećernom otopinom. Salata se ukrasi drhtalicom od jabuka.

10. Salata od naranča i trešanja

5 naranča
$1/2$ kg trešanja
maraskino
6 dkg oraha
10 dkg šećera
1 dl vode

Trešnje se operu i izvade im se koštice. Naranče se ogule, razdijele u kriške i koštice im se povade. Orasi se očiste i isjeckaju. Voće se izmiješa s kuhanom šećernom otopinom i maraskinom. Salata se može ukrasiti trešnjama.



Salata od ananasa i banana

Salata od ananasa, banana i trešanja

KONFEKTI

Konfekti su slatke malenkosti, koje se serviraju uz crnu kavu ili kasno iza večere uz cocktail ili se ponudi posjetiocima, koji su došli prije ili poslije podne na kratki razgovor, a nisu bili pozvani. Za takve slučajeve treba imati domaćica uvijek malo konfekta na zalihi. Konfekti se stave u malu zdjelicu, a usto se serviraju mali tanjurići. Ove su zdjelice i tanjurići od vrlo finog porculana, a služe samo za konfekte. Među konfekte pripadaju i razni bomboni, koje domaćica može sama napraviti od fondant-smjese, marcipan-smjese, krokanta, nougata i čokolade. Bomboni od fondant-smjese glazirani umak-čokoladom zovu se praline-bomboni.

1. Voćne kuglice

U dvije žlice marmelade umiješa se 5 žlica samljevenih badema ili oraha i doda malo kosane korice od limuna i naranče. Od te smjese prave se oblici, koji se uvaljaju u samljevene bademe ili orahe i puste malo posušiti.

2. Kuglice od kestena

1 kg kestena	20 dkg šećera
15 dkg oraha	1 žlica ruma
15 dkg čokolade	2 pločice čokolade

Kesteni se malo peku, ogule i u vrućoj vodi mekano kuhaju. Kad su mekani, pasiraju se. Orasi se samelju, a čokolada riba na ribež. U pasirane kestene stavi se šećer, rum, orasi i čokolada. Dobro se izmiješa, prave se kuglice, uvaljaju u struganu čokoladu i puste sušiti.

3. Slatkiši od voćnog sira

Voćni sir ili žele izreže se u razne oblike i dok je još svjež, uvaljaju se oblici u kristalni šećer.

4. Nougat-kuglice

Od nougat-smjese (vidi strana 99.) dok je još mekana naprave se kuglice i drugi razni oblici.

5. **Arancini-kuglice**

Gotovi arancini su okrugle ploškice, koje se umoče u umak-čokoladu i stave sušiti na papir. Arancine može domaćica i sama napraviti, ako korice od naranče izreže u oblike, koje želi, kuha u šećernoj otopini dok postane cakleno, ocijedi, uvalja u kristalni šećer i pusti sušiti.

6. **Grilaž ili krokant kuglice**

Od krokant ili grilaž - smjese (vidi str. 99.) naprave se kuglice ili oblici po volji, koji se umoče u umak-čokoladu, odozgo se stavi malo kosanog krokanta i pusti na papiru sušiti.

7. **Desertne kuglice** *(Dessert-Kugeln)*

6 bjelanaca (snijeg)	20 dkg smokava
20 dkg šećera	35 dkg oraha
sok od limuna	15 dkg grožđica

Smokve i orasi se posve fino izrežu, a grožđice se očiste. Bjelanci se istuku u snijeg, doda se šećer i tuče na pari. Zatim se doda izrezano voće i dobro izmiješa. Rukom se prave kuglice, koje se stave na namazanu tepsiju i peku svijetložuto.

8. **Pišinger ploškice s lješnjacima** *(Pischinger-Schnitten mit Haselnüsse)*

10 dkg lješnjaka	3 žumanca
10 dkg šećera	10 dkg šećera s vanilijom
10 dkg maslaca	

Od šećera i popržених, kosanih lješnjaka napravi se grilaž, koji se tuče u mužaru. Žumanci i šećer s vanilijom tuku se na vatri, dok postane gusto, onda se skine s vatre i tuče dok se ohladi. Maslac se dobro miješa, doda ohlađena smjesa žumanca i šećera i tučeni grilaž. Ova se smjesa stavi među oblatne, koji se namažu marmeladom od kajsija. Na oblatne se stavi daska, a kad se krema stisne, režu se uske ploškice.

9. **Alva-ploškice** *(Alva-Schnitten)*

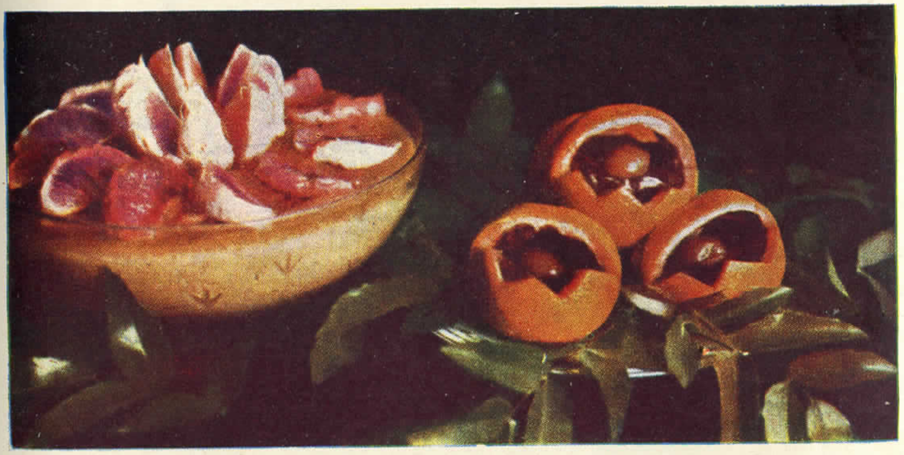
4 bjelanca	3 dkg šećera
16 dkg meda	20 dkg oraha

Bjelanci se tuku u snijeg, u koji se utuče šećer i med, te se na vatri tuče tako dugo, dok postane gusto. U tu smjesu izmiješaju se kosani orasi, a smjesa se stavi između oblatna. Kad se smjesa stisne, režu se ploškice.

10. **Slatka rulada** *(Süsse Roulade)*

1 žlica ruma	n a d j e v:
10 dkg oraha	5 dkg maslaca
10 dkg šećera	10 dkg šećera
10 dkg čokolade	1 žumance
1 bjelance	1 žlica ruma

VOĆNA SALATA, JAGODE, KREMA OD JAGODA



VOĆNE SALATE

Orasi se očiste i samelju, a čokolada izriba. Šećer, orasi i čokolada ili kakao (2 žlice) izmiješaju se na daski, doda bjelance i rum, te mijesi. Za nadjev se miješa maslac sa šećerom, dok postane pjenasto, doda pasirano, kuhano žumance i rum. Smjesa od oraha razvalja se, na nj se namaže nadjev i rulada se savije. Pusti se sušiti 2 dana, a onda se reže u ploške i servira kao konfekt.

11. Kuglice od lješnjaka *(Haselnuss-Kugeln)*

12 dkg lješnjaka
15 dkg šećera
1 bjelance

Lješnjaci se poprže i samelju, te izmiješaju sa šećerom i bjelancem. Naprave se kuglice, uvaljaju u kakao i suše.

12. Andrija-ploške *(Andreas-Schnitten)*

1/4 kg badema
1/4 kg šećera
1/4 kg maslaca
3 žlice kuhane crne kave

Od badema i šećera napravi se grilaž. Maslac se pjenasto izmiješa, doda se tučeni grilaž i crna kava. Četiri oblatna sastave se kremom, a gornji se oblat glazira glazurom od čokolade, pa kad se glazura posuši, izreže se u male komadiće.

13. Kocke od datulja *(Dattel-Würfel)*

12 dkg badema
12 dkg datulja
12 dkg šećera
4 bjelanca

Datulje i bademi sitno se izrežu, doda se šećer i bjelanci, pa se sve zajedno izmiješi. Smjesa se namaže na oblatne i peče pol sata. Kad je pečeno, reže se na kocke.

14. Imitirane datulje

1 žlica marmelade od kaj:'ja
14 dkg šećera
12 dkg badema

Bademi se samelju, izmiješaju sa šećerom i marmeladom, naprave oblici od datulje i puste sušiti.

15. Elila konfekti

24 dkg badema
12 dkg čokolade
30 dkg šećera s vanilijom
4 žumanca
1 žlica ruma
snijeg od bjelanaca

U čvrsti snijeg utuku se žumanci i šećer, doda se ribana čokolada i samljeveni bademi. Smjesa se razdijeli u malo veće komadiće, nego što su

datulje. U svaki komadić umota se pol datulje i uvalja u kristalni šećer izmiješan s ribanom čokoladom.

16. Oraščići

10 dkg oraha
10 dkg fondant-smjese
10 dkg oraha

Orasi se samelju i izmiješaju fondant-smjesom. Od te smjese prave se oblici oraščića, a na svaki se stavi polovina oraha.

17. Slatke pastile

25 dkg šećera	10 dkg citronata
25 dkg badema	2 žlice marmelade

U zdjeli se izmiješa marmelada, šećer i samljeveni bademi. Citronat se izreže u male kockice i doda u smjesu. Na daski se smjesa oblikuje u kobasicu 2 i 1/2 cm u promjeru, uvalja u ribanu čokoladu i reže na 1 i 1/2 cm debele komadiće, te suši na zraku.

18. Burettes

1 bjelance (snijeg)	2 žlice mlijeka
12 dkg šećera	5 dkg badema
14 dkg badema	kandirane trešnje
2 pločice čokolade	

U čvrsti snijeg od bjelanca umiješa se šećer i samljeveni bademi, te se dobro izmijesi. Oblikuju se kuglice, pa se u svaku umijesi kandirana trešnja. Čokolada se otopi i izmiješa s mlijekom, pa se svaka kuglica umoči u ovu otopinu i uvalja u samljevene bademe.

19. Prženi bademi

8 dkg šećera	10 dkg badema
2 žlice vode	alkermes

Šećer, voda, bademi i alkremes izmiješaju se, stave u šerpinju i miješaju na vatri dok postanu smeđi.

20. Kuglice od voća

1/4 kg datulja	1/4 kg šećera
1/4 kg smokava	1/4 kg oraha
1/4 kg arancina	6 žlica ruma
1/4 kg grožđica	kristalni šećer

Datulje, smokve i arancini izrežu se u male komadiće, grožđice se očiste, a orasi očiste i samelju. Šećer se s vodom kuha u sirup, doda se

rum i voće te dobro izmiješa. Kad se ohladi prave se kuglice, koje se uvaljaju u kristalni šećer.

21. Kuglice od čokolade

25 dkg čokolade	2 žlice meda
10 dkg badema	5 žlica ruma
2 žlice šećera	

Čokolada se izriba, a bademi samelju, pa se izmiješaju zajedno sa šećerom, medom i rumom. Od ove se smjese prave kuglice i uvaljaju u kristalni šećer.

22. Imitirane šunkice

28 dkg šećera	14 dkg čokolade
1/4 l vode	12 dkg šećera
28 dkg badema	1/4 l vode
alkermes	1 dkg maslaca

Šećer i voda kuhaju se u sirup, u koji se dodaju oguljeni i samljeveni bademi. Sve se još prokuha, dok smjesa postane gusta. U 2/3 smjese izmiješa se malo alkermesa. Od ove ružičaste smjese oblikuju se šunkice, koje se umotaju u tanku naslagu preostale bijele smjese. Šunkice se umoče u glazuru od čokolade i suše na žičanoj podlošci.

23. Slani bademi

Oguljeni bademi poprže se na posve malo finog ulja dok postanu žuti. Sada se šupljikavom lopaticom izvade na zdjelu i posipaju finom soli.

24. Alva I.

56 dkg šećera	4 dl meda
6 bjelanaca	25 dkg oraha

U čvrsti snijeg utuče se šećer. Zatim se malo pomalo dodaje vrući med i neprestano tuče. Smjesa se tuče na vatri, dok postane gusta. Onda se umiješaju raspolovljeni orasi, pa se smjesa namaže na oblatne i oblatnom pokrije. Gore se stavi daska, a drugi se dan režu oštrim nožem razni oblici.

25. Alva II.

28 dkg šećera	sok od limuna
16 dkg meda	3 bjelanca (snijeg)
korica od limuna	25 dkg oraha
vanilija	

Šećer i med kuhaju se u gusti sirup zajedno s fino kosanom koricom i sokom od limuna i vanilijom. U snijeg od bjelanaca utuče se pomalo ova smjesa. Nakon toga tuče se još na vatri te se umiješaju orasi. Smjesa se stavi među oblatne kao kod alve I.

26. Kuglice od badema

15 dkg šećera
20 dkg badema
malo ruma

Bademi (orasi ili lješnjaci) samelju se i izmiješaju sa šećerom i rumom, pa se prave kuglice, koje se uvaljaju u ribanu čokoladu.

27. Kocke od čokolade

2 jajeta
1/4 kg šećera
7 dkg kakaoa
vanilija
1/4 kg kunerola
14 dkg keksa
15 dkg lješnjaka
1 žlica ruma

Jaja se sa šećerom miješaju dok postane pjenasto. Zatim se doda kakao, vanilija, otopljeni kunerol, mrvice od keksa i prženi kosani lješnjaci. Tepsija se namaže uljem, u nju se ulije smjesa i pusti nekoliko sati da se stisne. Oštrim nožem izrežu se kocke, te stave u papirnatu zdjelicu.

28. Kuglice od smokava

40 dkg smokava
20 dkg šećera
5 dkg oraha
korica i sok od limuna
korica i sok od naranče
malo ruma

Smokve se izrežu, orasi samelju, a korica od limuna i naranče fino koše. Sve se dobro izmiješa i prave se kuglice, koje se uvaljaju u ribanu čokoladu.

29. Kuglice od kestena *(Kastanienbonbons)*

Napravi se pire od kestena, koji se izmiješa s jednakom količinom šećera od vanilije i doda malo bjelanca, da se može izmiješiti. Od te smjese prave se kuglice ili kakvi drugi oblici, umoče u umak-čokoladu i puste sušiti. Kad su skoro posve suhi, uvaljaju se u rižu od čokolade. Kuglice se stave u papirnate kapsle.

30. Punjene datulje *(Gefüllte Datteln)*

20 datulja
5 dkg čokolade
7 dkg šećera (kocka)
10 dkg badema
5 dkg šećera
1 bjelance

Bademi se ogule, samelju te izmiješaju sa šećerom i bjelancem. Ovom smjesom napune se datulje, kojima se prije izvade koštice. Sada se napravi glazura od čokolade, datulje se glaziraju, osuše i stave u kapsle od papira. Punjene datulje mogu se prirediti i tako, da se svaka polovica datulje napuni kosanim pistacijama, koje se izmiješaju sa šećerom i bjelancem, ali onda se ne presvuku čokoladom.

31. Kocke s lješnjacima *(Haselnusswürfel)*

3 velika oblatna
25 dkg lješnjaka
25 dkg šećera
6 žumanaca
25 dkg šećera
25 dkg maslaca

Lješnjaci se stave u pećnicu, da se mogu dobro oguliti. Kad su hladni, samelju se. Šećer se otopi u karamel i u nj se dodaju samljeveni lješnjaci. Smjesa se brzo istrese na pouljenu dasku, raširi i pusti ohladiti. Sada se ponovo samelje i stavi u zavrelu smjesu maslaca, žumanca i šećera. Ova smjesa maže se na oblatne, a kad se ohladi, režu se kocke.

32. Ošećereni bademi *(Verzuckerte Mandeln)*

1/2 kg šećera
1/4 l vode
1/2 kg badema
1 dkg cimeta ili vanilije

Šećer se s vodom kuha i pročisti. Bademi se dobro obrišu, kuhaju u šećeru i neprestano miješaju željeznim strugačem (Spachtel) tako dugo, dok su upili sav šećer i dok počnu pucati. Sada se maknu s vatre i posipaju (kroz sito) fino tučenim cimetom ili šećerom s vanilijom. Zatim se još jednom stave malo na vatru, dobro izmiješaju i posuše. Onda se razgrnu na limenu tepsiju, da se posve ohlade. U šećer se obično doda malo šećerne boje (alkermesa), da bademi budu malo ružičasti, a radi boljeg okusa može se dodati malo maraskina, soka od limuna ili naranče.

33. Imitirani kesteni *(Imitierte Kastanien)*

50 dkg kestena
20 dkg maslaca
6 dkg šećera s vanilijom
20 dkg šećera
1 žlica octa
umak-čokolada

Kesteni se peku, ogule, kuhaju i pasiraju. Maslac se sa šećerom miješa dok postane pjenasto. Pasirani kesteni izmiješaju se s maslacem. Od smjese oblikuju se kesteni, koji se glaziraju, a svaka polovica presvuče sa umak-čokoladom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. peći, guliti, kuhati kestene, 3. pasirati kestene, 4. miješati maslac i šećer, 5. dodati kestene, 6. oblikovati kestene, 7. umočiti u umak-čokoladu.

34. Glazirani kesteni *(Glasierte Kastanien)*

1 kg kestena	1/2 kg šećera
12 dkg šećera	1/4 l vode
1/2 dl vode	

Kuhani i pasirani kesteni izmiješaju se s gusto kuhanim šećerom (12 dkg), pa se od te smjese oblikuju kesteni, koji se mogu do polovine umočiti u umak-čokoladu i staviti u kapsle od papira ili se mogu staviti na štapiće i močiti u šećer, koji je kuhan do loma. Kesteni se ne moraju staviti na štapiće, već se mogu pomoću viljuške ili štapića umočiti u kuhani šećer, pa se ovakvi kesteni mnogo upotrebljavaju za nakit na torte. Kad se kesteni izvade iz šećera, moraju se staviti na tepsiju, koja je dobro namazana maslacem.

35. Oraščići *(Marzipannüsse)*

24 dkg badema ili lješnjaka	2 pločice čokolade
24 dkg šećera	2 cijela jajeta
sok od limuna	cimet, klinčići, muškat

I smjesa: Umijesi se tijesto od 12 dkg oguljenih i samljevenih badema, 12 dkg šećera, soka od limuna i 1 jajeta. Od te smjese pravi se jezgra oraha pomoću kalupa.

II smjesa: Umijesi se tijesto od 12 dkg neoguljenih samljevenih badema, 12 dkg šećera, 2 pločice čokolade, tučenog cimeta, klinčića, muškata i 1 jajeta. Od te smjese pravi se ljuska oraha pomoću kalupa. Kalup se prije namoči u vodu.

Ljuska i jezgra namažu se marmeladom, zajedno slijepe i suše na zraku. Gotove polovice oraha stave se u papirnatu malu zdjelicu (kapsle).

36. Pilule *(Pillen)*

10 dkg šećera	4 kocke umak-čokolade
2 dkg kakaoa	6 dkg maslaca
1 velika žlica ruma	2 žumanca
3 dkg riže od čokolade	papirnate zdjelice
15 kandiranih trešanja	

Maslac, šećer, žumanci, kakao i rum miješaju se, dok smjesa postane pjenasta. Poslije se doda otopljena umak-čokolada, pa se od ove smjese prave kuglice, kojima se u sredinu utisne kandirana trešnja. Kuglice se uvaljaju u rižu od čokolade i stave u papirnate zdjelice.

37. Kuglice od kandiranog voća *(Obstkugeln)*

10 dkg kandiranog voća	2 žlice likera ili konjaka
15 dkg lješnjaka	sok od limuna
15 dkg šećera	riža od čokolade

Kandirano voće izreže se u sitne komadiće, izmiješa sa samljevenim lješnjacima, šećerom, likerom i limunovim sokom. Od te smjese prave se kuglice, koje se umoče u rižu od čokolade.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. rezati voće, 3. samljeti lješnjake, 4. sve izmiješati, 5. praviti kuglice, 6. uvaljati u rižu od čokolade.

38. Slatka salama *(Falsche Salami)*

20 dkg badema	alkermes, brašno
20 dkg šećera	čokolada
1 jaje	cimet, klinčići
14 dkg citronata	limun

14 dkg badema samelje se i doda šećer, snijeg od bjelanca, malo tučenih klinčića i cimeta, malo soka od limuna te kosani citronat. Preostali bademi ogule se i košu te umiješaju u gornju smjesu sa žličicom brašna. To se sve izmiješa, obojadiše alkermesom, pa se na daski izradi oblik salame, koja se presvuče glazurom od čokolade. Kad se na glazuri uhvati tanka korica, posipa se kroz sito sitnim šećerom, a kad se salama malo posuši, reže se u tanke ploške.

39. Ploške od marcipana *(Marzipanschnitten)*

Lijepo se mogu složiti ploške od marcipana na ovaj način. Marcipan-smjesa od 20 dkg badema, 20 dkg šećera i bjelanca razdijeli se na 3 dijela. Jedan se ostavi bijel, drugi se bojadiše alkermesom, a u treći se stavi malo ribane čokolade. Ružičasti marcipan razvalja se posve tanko u 2 pačetvorine (15×8 cm). Od crnog i bijelog marcipana prave se prizme u duljini od 15 cm, a debele 1 cm. Od svakoga mora biti 8 prizama. Ružičasta pačetvorina namaže se bjelancem, a na nju se slažu crne i bijele prizme naizmjence u dva reda. Sastavljaju se bjelancem, a kad su sve složene, onda se odozgo opet namažu bjelancem i na njih stavi druga ružičasta pačetvorina. Sada se poprijeko režu 5 mm debele ploške, koje su na rubu ružičaste, a sredina je sastavljena od crnih i bijelih četvorina. Svaka se ploška raspolovi.

40. Šunka od marcipana *(Marzipanschinken)*

Vrlo lijepo može se izraditi i šunkica od ružičastog i bijelog marcipana. Od ružičastog marcipana modelira se meso, koje se umota u tanko razvaljani bijeli marcipan, a ovaj se presvuče umak-čokoladom.

41. Poljupci od umak-čokolade *(Schokoladebusserl)*

25 dkg umak-čokolade
20 dkg badema

Bademi se pofure vodom, ogule, izrežu duguljasto, poprže i stave u otopljenu umak-čokoladu. Od te smjese prave se hrpice na papir i ostave, da se posuše. Na svaku hrpicu stavi se malo fino kosanih pistacija.

42. Kandirano voće *(Kandiertes Obst)*

20 kocka šećera
2 žlice octa
voće

Svaka kocka šećera namoči se u vodu i stavi u kotlić. Sada se stavi na vatru, doda dvije žlice octa i kuha do »loma«. Prije kuhanja šećera voće se izreže u kriške ili razdijeli u komadiće i nabode na štapiće u duljini od 15 cm. Dvije kuhače stave se preko tepsije u razmaku od 10 cm, na koju će se složiti štapići s voćem, da se šećer može ocijediti. Štapići se mogu i nabosti u glavicu zelja dok se šećer posuši. Kad je šećer kuhan do IV. stupnja stavi se na led, a u njega se umaču štapići s voćem. To se mora brzo raditi, da se šećer ne skrutne. Poslije se komadići voća mogu i skinuti sa štapića i servirati u papirnatim kapslima kao bomboni.

43. Bomboni od čokolade *(Schokoladebonbons)*

25 dkg šećera	8 dkg čokolade
10 dkg badema	1 bjelance

Bademi se samelju i izmijese sa šećerom, ribanom čokoladom i bjelancem. Od te smjese napravi se prst debela ploča, koja se s jedne i druge strane glazira čokoladom. Kad je glazura suha, izrežu se mali bomboni, koji se umotaju u staniol-papir.

44. Bomboni od marcipana *(Marzipanbonbons)*

40 dkg šećera	1 bjelance
40 dkg badema	sok od limuna

Bademi se ogule, poprže i samelju. Zatim se izmiješaju sa šećerom, bjelancem i sokom od limuna te dobro izmijese. Ovo slatko tijesto razdijeli se u tri dijela. Jedan dio ostavi se bijel, u drugi se doda malo ribane čokolade, a u treći malo alkermesa. Na taj način dobijemo tri vrste bombona. Od ovih smjesa prave se razni oblici bombona, koji se glaziraju čokoladom ili se ne glaziraju, već samo umotaju u svileni papir.

45. Ledeni bomboni *(Eisbonbons)*

20 dkg umak-čokolade	10 dkg lješnjaka
20 dkg kunerola	papirnati kalupi

Kunerol se dobro izmiješa i u nj se pomalo umiješa otopljena umak-čokolada. Lješnjaci se poprže, samelju i umiješaju u smjesu. Ovako priređena smjesa ulije se u papirnate kalupe i stavi na hladno mjesto da se skrutne.

46. Bomboni od lješnjaka *(Mandelbonbons)*

25 dkg umak-čokolade
20 dkg lješnjaka

Lješnjaci se poprže, fino košu te izmiješaju s otopljenom umak-čokoladom. Od ove smjese prave se na papir kuglice, koje se na zraku posuše.

47. Rahatlokum

To su bosanski slatkiši, koji se u orijentalnim zemljama priređuju i u tvornicama, pa se kao specijaliteti prodaju u posebnim kutijama.

Za priredbu rahatlokuma potrebno je:

70 dkg šećera (kocka)	1/4 l vode
1 l vode	sok od limuna
14 dkg rižinog brašna	ružino ulje

Rižino brašno izmiješa se sa 1/4 l vode. Šećer se izmiješa sa 1 l vode i doda razmućeno rižino brašno. Ova smjesa kuha se polagano 2 sata. Za vrijeme kuhanja dodaje se pomalo sok od limuna, a kad je skoro gotovo, doda se na jednoj kocki šećera kap ružinog ulja. U smjesu se može dodati malo alkarmesa, da postane ružičasta. Nakon 2 sata odmakne se smjesa s vatre i neprestano miješa, dok bude mlaka. Sada se istrese na dasku, koja se posipa šećernim prahom i pusti posve ohladiti. Zatim se izreže u kockice i složi u kutijicu.

48. Fondant bomboni *(Fondantbonbons)*

1 kg šećera	licitarska boja
1/2 l vode	pšenični škrob
20 dkg glikoze (sirupa)	umak-čokolada
ekstrakt od malina	maslac

Od šećera, vode i glikoze napravi se fondat-smjesa (vidi str 96. i 221.). U vruću smjesu doda se malo ekstrakta od malina, ananasa, banana i t. d. i malo licitarske boje, koja odgovara ekstraktu. Boja se razmuti s malo vode, prije nego se stavi u šećer.

U tepsiju stavi se pšenični škrob, koji se valjkom izravna. U škrobu se naprave razne udubine pomoću sadrenih kalupa, prema tome, koji oblik bombona želimo. U te udubine ulijeva se kroz lijevak vruća šećerna otopina. Da šećerna otopina ne bi prebrzo tekla kroz lijevak, mora se otvor lijevka prema potrebi kuhačom zatvoriti. Bomboni se ostave do drugog dana u udubinama pšeničnog škroba, onda se povade, očiste kefícom od škroba i umoče u otopljenu umak-čokoladu, u koju se stavi malo maslaca. Bomboni se slažu na tvrdi papir i puste osušiti.

49. Bomboni od kave s lješnjacima *(Kaffeebonbons mit Haselnüssen)*

20 dkg lješnjaka	6 žlica crne kave
12 dkg šećera	1 dkg kakaoa

Lješnjaci se poprže, ogule i samelju. Sada se izmiješaju sa šećerom, doda se kuhana kava i kakao, pa se od te smjese prave kuglice, koje se

uvaljaju u kosane lješnjake ili čokoladnu rižu ili se umoče u umak-čokoladu.

50. Bomboni od kave *(Kaffeebonbons)*

1/4 l vode	2 dkg glikoze
20 dkg šećera	2 dl slatkog vrhnja
2 dl kave (4 dkg)	bademovo ulje
1/2 vanilije	

Najprije se kuha voda i šećer, dok se šećer malo pročisti. Onda se doda kuhana kava, vanilija, glikoza i vrhnje i kuha tako dugo, dok se kapljica ovoga šećera u vodi skrutne. Sada se šećer stavi na ploču od mramora, koja je namazana bademovim uljem. Ovdje se smjesa smjesi nožem, dok se ohladi, a onda se izreže na male komadiće.

51. Bomboni od grilaže *(Grillagebonbons)*

30 dkg šećera	umak-čokolada
20 dkg badema	pistacije

Prosijani šećer stavi se u kotlić i miješa na vatri, dok se otopi. Sada se u šećer izmiješaju oguljeni, poprženi kosani bademi, pa se smjesa stavi na mramornu ploču, namazanu bademovim uljem. Smjesa se brzo razvalja, izreže u komade, pa kad se bomboni ohlade, presvuku se umak-čokoladom i posipaju pistacijama.

52. Voćni bomboni *(Geléebonbons)*

1 kg šećera	3 dkg limunove kiseline
10 dkg agar-agara	licitarska boja
65 dkg glikoze (sirupa)	pšenični škrob
ekstrakt od voća	

Agar-agar se namoči u hladnu vodu i pusti preko noći stajati. Sutradan se kuha u pol litre vode, dok se raskuha, onda se doda šećer i šećerni sirup i kuha do 84° R. Šećer se prelije u porculansku zdjelu, te pusti ohladiti do 30° R. Međutim se limunova kiselina otopi u malo vode i umiješa u šećer. Ova se smjesa može bojadisati bilo kojom licitarskom bojom. Boja se s malo vode razmuti, pa se mala količina šećerne smjese bojadiše u lijevku, kojoj se doda i odgovarajući ekstrakt od voća. Smjesa se iz lijevka ulijeva u udubine, koje su utisnute pomoću sadrenih kalupa u pšenični škrob. Ovim bombonima daje se obično oblik maline, kupine, banane i slično. Svaki put, kad se napuni lijevak, može se smjesa drugom bojom bojadisati i dodati drugi voćni ekstrakt. Bomboni se ostave u pšeničnom škrobu do drugog dana, onda se opraše, obrišu mokrom krpom i uvaljaju u kristalni šećer. Nakon 2 dana mogu se spremiti u kutiju.

53. Mentol bomboni *(Pfefferminzbonbons)*

1 kg šećera	licitarska boja
1/2 l vode	2 žlice fondant-smjese
ulje od paprene metvice	

Šećer se s vodom kuha do 92° R. Zatim se skine s vatre doda fondant, koji se prije s malo vode izmiješa u bijelu tekućinu. U smjesu se doda još nekoliko kapi ulja od paprenc metvice i boje po volji. Obično se bojadišu crveno ili se ostave bijeli. Ova se smjesa ulijeva kroz lijevak u udubine pšeničnog škroba, koje su utisnute pomoću sadrenih kalupa. Nakon 2 sata mogu se izvaditi, oprašiti četkicom i pustiti sušiti.

54. Liker bomboni *(Likörbonbons)*

60 dkg šećera	umak-čokolada
1/8 l trešnjevice (Kircshenwasser)	maslac
ekstrakt od maraskina	

Šećer i voda kuhaju se do 88° R. U porculansku zdjelu stavi se trešnjevica i malo maraskino-ekstrakta, pa se na ovo prelije kuhani šećer, brzo pokrije i pusti 2 minuta stajati. Iza toga se nekoliko puta promiješa i kroz lijevak ulijeva u rupice, koje se naprave u pšeničnom škrobu. Preko smjese posipa se još malo škroba kroz sito. Bomboni ostanu u škrobu najmanje 10 sati, onda se izvade, opraše četkicom i umoče u umak-čokoladu, u koju je stavljeno malo maslaca.

55. Bomboni od čokolade s kremom

I.	II.
25 dkg oraha	8 žumanaca
25 dkg šećera	8 dkg maslaca
10 dkg čokolade	16 dkg šećera
2 bjelanca	2 žlice likera
1 čašica ruma	

I. Orasi se samelju, a čokolada izriba, pa se izmiješa sa šećerom, bjelancima i rumom te miješi.

II. Maslac se sa šećerom miješa, dok postane pjenasto. Dodaju se pasirani žumanci i rum.

Prva se smjesa razdijeli u male kuglice kao mali orah, a druga u kuglice u veličini lješnjaka. Tamna se kuglica na dlanu splosni, pa se u nju umota žuta kuglica. Bomboni se malo posuše, a onda umoče u glazuru od čokolade i suše na žičanoj podlošci.

Zakuske uz čaj

Kod manje svečanih priredbi može se jelo servirati i s buffeta (kod čajanki s plesom i slično), no onda zakuske ne moraju biti umjetnički ukrašene, već se na buffet mogu postaviti razne manje zakuske: sendviči, mignoni od sira i druge pikantne malenkosti, koje zovemo zakuske uz čaj. Uz čaj se servira osim pikantnih malenkosti i slano čajno pecivo.

Ako je na čaj pozvan manji broj gostiju, pa se čaj servira kod stola, a gozba ima svečani karakter, onda se mogu servirati i veće zakuske, koje su stavljene pod »zakuske za buffet«, ili koja »hors d'oeuvre plata«, a iza toga se još serviraju bilo kakve poslastice.

TOPLE ZAKUSKE

1. Rulada s mesom *(Fleisch-Roulade)*

7 dkg maslaca
10 dkg brašna
4 dl mlijeka
5 žumanaca
snijeg od bjelanaca
1 dl kiselog vrhnja

nadjev:
$^3/_4$ kg teletine
2 dl kiselog vrhnja
3 žumanca
sol, papar

U mlijeko se stavi maslac i ukuha brašno. Kad se taj bechamel ohladi, umiješaju se žumanci (jedan po jedan) i doda snijeg. Smjesa se peče u tepsiji obloženoj omaštenim papirom. Međutim se priredi nadjev, koji se namaže na pečenu smjesu i savije. Rulada se polije vrhnjem i stavi još kratko vrijeme u pećnicu. Kad se izvadi iz pećnice, posipa se kosanim zelenim peršinom.

Nadjev: teletina se peče, faširа, izmiješa vrhnjem i žumancima, te doda sol i papar.

2. Rulada sa šunkom *(Schinken-Roulade)*

4 dl mlijeka
7 dkg maslaca
10 dkg brašna
5 žumanaca
snijeg od bjelanaca

nadjev:
8 dkg slanine
25 dkg šunke
3 jaja
2 žlice kiselog vrhnja
papar

Najprije se napravi nadjev, a onda tijesto kao kod rulade s mesom. Slanina se koše i otopi, doda kosana šunka i razmućena jaja, te dobro miješa. Kad se makne s vatre, umiješa se vrhnje. Na pečeno tijesto namaže se nadjev, tijesto se savije, premaže vrhnjem ili stavi kratko vrijeme u pećnicu.

3. Kobasice u lisnatom tijestu *(Würste im Blätterteig)*

25 dkg maslaca
25 dkg brašna
5 dkg masti ili ulja
octena voda, sol
hrenovke

Umijesi se lisnato tijesto, (Kuharstvo I. dio, str. 433.) razvalja se dosta tanko, razreže u 4 cm široke pruje, koje se omataju oko polovice hrenovke i stave na tepsiju. Peku se kod jake vatre, a serviraju se s nekom umakom ili zelenom salatom.

Vrlo je dobro, ako se mjesto hrenovki uzmu mesnate kobasice, koje se najprije ispeku, ohlade, a onda se oko njih omota tijesto.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. umijesiti tijesto, 3. razvaljati tijesto, 4. izrezati tijesto, 5. omotati kobasice, 6. peći.

4. Nadjeveni uštipci od lisnatog tijesta *(Haschéekrapfen)*

lisnato tijesto
$^1/_4$ kg teletine
2 dkg masti
4 dkg luka
1 dkg peršina
2 žlice vrhnja
sol, papar

Najprije se izmijesi lisnato tijesto i pusti počivati. Dok se tijesto tri puta prevalja, dotle se priredi nadjev. Meso, luk i peršin se fino košu. Na masti se isprži luk i peršin, doda se meso i pirja. Soli se i papri i doda malo vrhnja. Sada se tijesto razvalja i režu se uštipci. Svaki uštipak sastavljen je od dva uštipka, donji je cijeli, a gornji se izrezuje tako, da uštipci, kad su pečeni, imaju udubinu, u koju se stavi nadjev. Mali uštipak, koji se dobije izrezivanjem, također se ispeče, a njime se pečeni uštipak poklopi. Ovi uštipci mogu se puniti pirjanim možđanima, kakvom paštetom, a mogu se servirati sa salatom ili umakom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. umijesiti tijesto, 3. valjati tijesto, 4. kosati luk, peršin, 5. kosati meso, 6. pirjati luk, peršin, meso, 7. dodati vrhnje, 8. soliti, papriti, 9. razvaljati, rezati uštipke, 10. peći uštipke, 11. puniti uštipke.

5. Punjeni vrat od guske *(Gefüllter Gänsehals)*

15 dkg govedine
5 dkg slanine
6 dkg riže
2 žlice vrhnja
sol, papar
3 dkg masti

Za punjeni vrat uzme se govedske mekači, koja se opere, koše, izmiješa s izrezanom slaninom, na kojoj se propirjala riža, soli se i papri i doda kiselo vrhnje. Time se nadjene koža od vrata i s obje strane sašije. Sada se stavi na mast peći. Kad se ohladi izreže se na ploškice.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati meso, 3. rezati slaninu, 4. pirjati rižu, 5. izmiješati meso, rižu, 6. soliti, papriti, 7. dodati vrhnje, 8. izmiješati, 9. puniti vrat, sašiti, 10. peći.

6. Pečena guščja jetra *(Gebratene Gansleber)*

jetra
8—10 dkg guščje masti
voda i sol

Jetra se stavi u mlijeko na jedan sat. Sada se očisti od kožice, osuši i peče na ugrijanoj masti. Doda se voda, da je jetra pokrivena, pa kad voda prokuha, jetra je gotova. Jetra se izvadi na duboki tanjur, posoli, prelije mašću i pusti ohladiti. Servira se mrzla i cijela ili se može narezati na ploškice.

7. Tuljčići punjeni šunkom *(Schinkenrollen)*

20 dkg brašna	15 dkg šunke
20 dkg maslaca	1 jaje
20 dkg krumpira	1 žlica vrhnja

Krumpir se opere i stavi kuhati. Kad je kuhan pasira se. Umijesi se s brašnom i maslacem krumpirovo tijesto, koje se razvalja i izreže u pačetvorine. U svaku pačetvorinu stavi se nadjev od šunke i savije. Svaki tuljčić namaže se jajetom i peče kod jake vatre. Šunka se koše, izmiješa s jajetom i vrhnjem te papri.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati krumpir, 3. kosati šunku, 4. dodati jaje, vrhnje, 5. papriti, 6. pasirati krumpir, 7. umijesiti tijesto, 8. razvaljati, 9. nadjenuti, saviti, 10. staviti na tepsiju, 11. namazati peći.

HLADNE ZAKUSKE

1. Pasteta od divljači *(Wildbretpastete)*

meso od divljači	4 jaja
rasol	6 dkg maslaca
1 zemička	14 dkg slanine
2 dkg luka	sol, papar
zeleni peršin	

Meso se kuha u rasolu dok od kosti otpada. Onda se ohladi, očisti od kosti i s razmočenom zemičkom protjera kroz stroj. Luk i peršin se fino koše kao i slanina, pa se popprži na maslacu Poslije se dodaju razmućena

jaja i meso i sve se dobro izmiješa, soli i papri. Zatim se pasira, stavi u patentiranu staklenku ili lončić za pastete, pokrije slaninom i kuha 2 sata u pari. U pastetu se može dodati malo madeire i mirodije za pastete (Pastetengewürz).

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati meso u rasolu, 3. kosati luk, peršin, slaninu, 4. namočiti zemičku, 5. očistiti meso od kosti, 6. samljeti meso, zemičku, 7. ispržiti slaninu, luk, peršin, 8. dodati jaja, meso, 9. soliti, papriti, 10. pasirati, 11. kuhati u pari.

2. Pasteta od zeca *(Hasenpastete)*

Zec iz rasola kuha se u slanoj vodi. Kad je meso mekano i hladno, protjera se dva puta kroz stroj. Meso se soli i papri. Međutim se miješa maslac i u nj dodaje pomalo meso od zeca. U ovu smjesu može se dodati na kocke rezane suhe slanine. Na 50 dkg samljevenog mesa, uzme se 12 dkg maslaca i 6 dkg suhe slanine. Od mesa napravi se na mokroj daski oblik salame i umota u staniol-papir. Prije serviranja izreže se u tanke ploške i garnira.

3. Pasteta od guščje jetre *(Gansleberpastete)*

1 guščja jetra	3 jaja
5 dkg guščje masti	sol, papar
10 dkg slanine	5 dkg slanine
2 zemičke	

Guščja jetra najprije se ispeče, zemičke namoče. Pečena jetra, zemičke i slanina protjeraju se 2 puta kroz stroj od mesa. Sada se napravi mekana kajgana, izmiješa se i cijela smjesa pasira kroz sito, soli i papri.

Ova smjesa stavi se u lončić za pastete, pokrije ploškama od slanine i kuha u pari 10 minuta. Ovako priređena pašteta drži se dulje vremena na hladnom mjestu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. ispeći jetru, 3. namočiti zemičke, 4. samljeti jetru, zemičke, 5. napraviti kajganu, 6. izmiješati, 7. pasirati, 8. soliti, papriti, 9. kuhati u pari.

4. Pasteta od sardina *(Sardinenpastete)*

1 velika kutija sardina	2 slane sardelice
10 dkg šunke	25 dkg maslaca
10 dkg suhog jezika	5 dkg senfa
2 tvrdo kuhana jajeta	sok od limuna

Maslac se dobro miješa. U izmiješani maslac dodaju se svi navedeni pridodaci, koji su dva puta protjerani kroz stroj. Konačno se doda senf i sok od limuna po okusu. Ova se smjesa ukusno stavi na zdjelu, ukrasi po volji i servira uz čaj kao mazilo.

5. **Mignoni od sira** *(Käsemignons)*

Oblik mignona napravi se od raznih sireva: trapista, ementalera, liptauera, eidamera, a osim toga je potrebno 10 dkg maslaca i 25 dkg kruha. Ispod komadića sira stavi se u istoj veličini ploškica kruha, koja se namaže maslacem. Gornja ploha ukrasi se lososom, kavijarom, kiselim krastavcima, rotkvicom, kaprima, crvenom paprikom i zelenim peršinom. Svaki mignon stavi se u papirnatu zdjelicu (kapsl).

6. **Ruska jaja** *(Russische Eier)*

Jaja se tvrdo kuhaju, raspolove, žumanci se pasiraju, umiješaju u majonez s maslacem i doda fino kosanih kapra. U bjelanca se štrca majonez, a gore se stavi listić peršina ili cvjetić od kapra.

7. **Kuglice od sira** *(Käsekugeln)*

15 dkg kravljeg sira	1 žumance
2 trokuta Zdenka sira	vlasac
10 dkg suhog sira	peršin

Kravlji se sir pasira, Zdenka sir se fino koše, a suhi sir se izriba. Sirevi se izmiješaju s jednim žumancem, doda malo crvene paprike i kosanog vlasca, pa se od te smjese prave kuglice, koje se uvaljaju u kosani peršin. Kuglice se serviraju u zdjelicama od papira (kapsli).

8. **Pikantni čalabrčak**

30 dkg brašna	kosana šunka
15 dkg maslaca	slatko vrhnje
1 jaje	pečena teletina
sol	majonez

Umijesi se prhko tijesto, razvalja i izreže, pa se s tijestom obolože limeni oblici (u obliku lađice ili košarice) i peku svijetlo žuto. U ove zdjelice od prhkog tijesta stavi se kosana šunka izmiješana s tučenim slatkim vrhnjem, ili se u zdjelice stave komadići pečene teletine izmiješane s majonezom. Ovi se čalabrčci ukrase tučenim slatkim vrhnjem ili majonezom, te ploškama jaja ili šunkom, lososom ili savijenom slanom sardelicom.

9. **Malakoff-sendvič-kruh** *(Malakoff Sandwich-Brot*

40 dkg brašna	3 dl mlijeka
4 dkg pjenice	sol
3 dkg maslaca	

Umijesi se tijesto i stavi u namazanu dozu od konzerve, te pusti dizati. Kad je tijesto dignuto, stavi se peći. Vrijeme pečenja ovisi o veličini doze. Drugi dan se reže na tanke ploške, koje se po dvije sastave s bilo kojim mazilom za sendviče. Ljepše je ako su doze manje, pa se tijesto razdijeli u četiri dijela i peče u četiri doze. Najljepše je, ako se uzmu doze, koje imaju u promjeru 6 cm.

10. **Domaći narezak** *(Leberkäse)*

1/4 kg jetre	snijeg od bjelanaca
1/4 kg svinjetine	5 dkg luka
3 zemičke	zeleni peršin
3 krumpira	korica od limuna
3 žumanca	sol, papar

Jetra, meso i namočena zemička, te kuhani oguljeni krumpir protjera se kroz stroj, a luk i peršin fino se košu, pa se s ostalim pridodacima stave u meso i dobro izmiješaju. Napokon se istuče snijeg i stavi u smjesu. Oblik, koji služi za pečenje biskvita, namaže se dobro maslacem, pa se u nj stavi smjesa i peče. Kad je pečena, izvadi se iz oblika i pusti ohladiti. Hladno se izreže na ploške, pa se servira uz čaj kao narezak ili se prepeče na masti, pa se vruće servira uz varivo ili restani krumpir.

11. **Sendvič-torta** *(Sandwichtorte)*

75 dkg brašna 00	1 kutija sardina
2 dkg pjenice	10 dkg sira (trapist)
50 dkg maslaca	4 jaja
30 dkg šunke	2 krastavca
10 dkg suhog jezika	pasta od sardelica
15 dkg salame	pistacije

Najprije se umijesi bijeli kruh i peče u okrugloj šerpinji. Kad se ohladi, razreže se u tanke listove. Svaki list namaže se maslacem od sardelica i na nj se slažu ploške šunke, salame, sira, sardine, tvrdo kuhana jaja i krastavci, dok se sve potroši, što je gore navedeno. Gornji list se namaže maslacem i ukrasi sa svim onim, što se stavilo u tortu. Za ukras se upotrebe i pistacije.

12. **Narezak** *(Aufschnitt)*

Narezak nazivamo na ploške izrezanu suhomesnatu robu. Narezak se mnogo kupuje za večeru u gradovima, a često se kao zakuska servira gostima (Kalte Platte). Za zakusku uzmu se sve finije vrste kobasica i šunka te se prema ukusu domaćice slože na razne načine na zdjelu. Način slaganja ovisi o obliku zdjele i materijalu, koji imamo za ukras. Među narezak mogu se zgodno smjestiti razni sirevi, no ipak tako, da svako za sebe sačinjava posebnu grupu. Za ukras mogu se upotrebiti razni oblici napravljeni od maslaca (ružice, kuglice, tornjići, tuljčići), koji se pomoću nazupčane tople žličice prave iz ne pretvrdoga i ne premekanog maslaca. Za ukras se uzmu jaja, aspik, listići salate, peršin, hren, majonez-aspik i drugo. Ploškice od nareska moraju biti posve tanke, a kožica se mora skinuti. Salama se dade lijepo saviti u fišeke, pa se može zgodno smjestiti na zdjelu s ostalim nareskom.

13. Nadomjestak za kavijar

Tapioka se očisti i izmiješa s izrezanim lukom, ploškama od limuna, doda se malo masti od sleđa, maslinovog ulja, malo kruha i životinjskog ugljena. Ta se smjesa pomalo zagrijava i neprestano miješa. Kad je zavrelo, odstrane se svi pridodaci, tapioka se izvadi, stavi u staklenku i prelije procijeđenim uljem te se zatvori. Na taj način dobije se produkt, koji je posve sličan pravom kavijaru, pa se upotrebljava u istu svrhu kao i pravi kavijar.

14. Mozaik-sendviči *(Mozaikbrot)*

Ove sendviče dobijemo, ako cijeli kruh za sendviče izdubemo, napunimo nadjevom, u kojemu su svi pridodaci izrezani na kockice. Hljepčić se čvrsto puni i jedan dan ostavi na hladnom. Drugi se dan režu tanke ploške, koje se sastoje od korice kruha i smjese mozaika. Smjesa se napravi ovako:

20 dkg maslaca od sardelica	10 dkg trapista
10 dkg šunke	10 dkg salame
4 kisela krastavca	3 tvrdo kuhana jajeta
10 dkg sira (eidamski)	

Maslac se dobro izmiješa s pasiranim sardelicama. Jaja se tvrdo kuhaju, izrežu u kockice kao i svi ostali pridodaci. Sve se dobro izmiješa i tom se smjesom napuni sendvič-kruh.

15. Punjeni hljepčići, doški *(Gefüllte Brötchen)*

Mali okrugli hlepčići se izdubu. Izdubeno se namoči u mlijeko, izažme i protjera kroz stroj zajedno s pečenom svinjetinom, teletinom ili bilo kakvim ostacima pečenog mesa. U tu smjesu doda se malo na kockice izrezanih krastavaca, malo kuhane mrkvice i tvrdo kuhanih jaja. Smjesa se soli i papri i izmiješa s kiselim vrhnjem ili majonezom.

Hljepčići se mogu napuniti i kosanom šunkom, u koju se izmiješalo malo kosanih kiselih krastavaca i vrhnja. Smjesa se dobro izmiješa i papri, te stavi u izdubene hljepčiće.

16. Punjeni roščići *(Gefüllte Kipfel)*

Roščići se prerežu po duljini i izdubu. U udubinu stavi se maslaca, u koji se izmiješa ribanog parmezana. Roščići se stave na tepsiju i u vruću pećnicu, da malo zažute.

17. Slatki sendviči

Slatki sendviči se serviraju uz čaj za one, koji su ljubitelji slatkih jela. Najjednostavniji slatki sendviči jesu oni, koji se namažu maslacem, a preko toga se stavi džem od bilo kojega voća. Ako stavimo za ukras kandirano voće u raznim oblicima i pazimo na harmoniju okusa i boja dobit ćemo također vrlo ukusne i ukrasne sendviče za čaj.

18. Sendviči *(Sandwichs)*

Sendviči su tanke ploške bijeloga ili crnog kruha, namazane običnim maslacem, maslacem od slanih inćuna, maslacem od sleđa, maslacem od raka, domaćim liptauerom ili domaćim gervaisom. Ove razne smjese, koje se mažu na kruh, zovemo mazila. Prema tome, kojim se mazilom ploške namažu, slože se na kruh komadići onih namirnica, koje tome najbolje odgovaraju, a to može biti: šunka, salama, jaja, sardine, savijeni inćuni, suhi jezik, pečeno meso, aspik itd. Sendviči su englesko jelo, koje se tamo mnogo servira uz čaj, no i kod nas je to uz čaj najmiliji zalogaj. Sendviči se obično prave od uskog kruha, koji se zato posebno pravi, no mogu se praviti i od crnog kruha, pa ploške mogu biti četverouglate (četvorine, pačetvorine), okrugle itd. Za sendviče može se uzeti i sitno pecivo (mali okrugli hljepčići, koji se raspolove), pa se od jednoga hljepčića dobiju 2 sendviča. Prema tome, što se na namazane ploške složi, dijele se sendviči na bezmesne i mesne, slatke i slane. Kad se serviraju sendviči, stavi se na zdjelu papirnati podložak sa čipkama.

19. Slani sendviči bez mesa

Kod ovih sendviča stavlja se na bilo koje mazilo samo meso od riba i raka s ostalim pridodacima, koji također nisu mesnati. Prema tome mogle bi se napraviti ove kombinacije:

1. na maslac: sardine, jaja, male ploškice od limuna, kavijar;
2. na domaći gervais: kavijar, koji može biti jednostavno namazan ili u prujama složen i štrcani majonez;
3. na maslac sa sardelama: raci, losos, kavijar i majonez;
4. na maslac od sleđa: marinirana riba, luk, krastavci, povrtnica, majonez;
5. na liptauer: kapri, vlasac, jaja;
6. na maslac od raka: raci, losos, majonez, aspik i kavijar.

20. Slani sendviči s mesom

Važno je kod sendviča da pazimo, kako na jedan sendvič ne bi došle slane ribice s teletinom, ribe u ulju s divljači ili majonez s divljači, već da se vodi računa o tome, kako jedne namirnice uz druge pristaju. I za ove sendviče može biti raznih kombinacija, pa evo nekoliko primjera:

1. na pastetu od telećih jetara: jaja, krastavci, ružice od maslaca, zeleni peršin;
2. na guščju mast: pečena guščja jetra, kosani vlasac;
3. na talijansku salatu: savijeni inćuni, kapri, losos, kavijar, majonez;
4. na maslac: jezik, jaja, sir, salama, šunka, krastavci;
5. na maslac sa sardelama: pečena teletina, šunka, jaja, krastavci, sir;
6. na domaći gervais: pečena svinjetina, rajčice, suhi jezik, domaći liptauer.

1. Mazilo za sendviče (bezmesno)

Dvije mrkve i dvije cikle ogule se, ostružu i sitno izribaju na ribež. Pet jaja se međutim tvrdo kuhaju i skošu kao i četvrt kg kiselih krastavaca. Četvrt kg maslaca se dobro miješa, a kad je maslac pjenasto izmiješan, dodaju se kosana jaja, krastavci i 3 žlice senfa. Ova smjesa razdijeli se u tri dijela. U jednu trećinu doda se izribana mrkva, u drugu trećinu ribana cikla, a u treći dio i cikla i mrkva. Mazilo se može posebno servirati ili se namaže na kruh.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti mrkvu i ciklu, 3. ribati, 4. kuhati jaja, 5. kosati krastavce, 6. kosati jaja, 7. miješati maslac, 8. dodati senf, 9. dodati pridodatke.

2. Mazilo od graha

Grah se kuha i pasira. Zatim se očiste i fino košu slane sardelice, krastavci, tvrdo kuhano bjelance, luk i češnjak. Slanina se izreže u male kockice, a žumance pasira. Na malo maslaca isprži se kosani luk i stavi u grah. Ostali maslac dobro se miješa, pa se u nj doda grah i ostali pridodaci. Cijela se smjesa soli te papri i dobro izmiješa. Na ¼ kg graha uzima se 10 dkg maslaca i 10 dkg suhe slanine, 3 sardelice, 3 krastavca, 1 jaje te malo luka i češnjaka.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti i oprati grah, 3. kuhati grah, jaja, 4. očistiti sardelice, 5. kosati sardelice, 6. kosati bjelance, 7. pasirati žumance, 8. kosati luk i češnjak, 9. rezati slaninu, 10. popržiti luk, 11. pasirati grah, 12. dodati prženi luk, 13. miješati maslac, 14. dodati sve pridodatke, 15. soliti i papriti, 16. izmiješati.

3. Mazilo od čvaraka

Čvarci, tvrdo kuhana jaja, kiseli krastavci i glavica luka protjeraju se 3 puta kroz stroj. Poslije se doda još malo senfa i kosanih kapra, te soli i papri. Na ¼ kg čvaraka uzima se 4 jaja, 1 veliki krastavac, 1 glavica luka, 1 žlica kapra i 2 žlice senfa.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati jaja, 3. kosati kapre, 4. protjerati kroz stroj, 5. dodati senf i kapre, 6. soliti i papriti, 7. izmiješati.

4. Mazilo od sardelica ili sardina

Sardelice se očiste i pasiraju. Mjesto sardelica može se upotrebiti gotova pasta, koja se stavi u dobro izmiješani maslac. Na 15 dkg maslaca uzima se 3 sardelice ili 1 žlica paste od slanih sardelica.

5. Mazilo od raka

Oklopi od kuhanih raka (20 raka) tuku se u mužaru s malo maslaca. Malo kosanog luka i zelenog peršina isprži se na maslacu i doda tučeni oklop od raka. Malo se dolije vodom i pusti pola sata pirjati. Sada se

nalije malo hladne vode i pusti ohladiti, dok se na površinu ne digne maslac, koji se obere i stavi na hladno do upotrebe.

6. Mazilo od jetre

Jetra od teleta ili svinje izreže se na ploške i ispeče na malo masti. Sada se protjera kroz stroj zajedno sa 2 tvrdo kuhana jaja. U jetru se doda malo fino kosanog i na masti propržemog luka i pasira. Maslac se dobro miješa, pa kad je pjenasto izmiješan, doda se pasirana jetra, soli i papri. Na ¼ kg jetre uzima se 20 dkg maslaca.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti i oprati jetru, 3. izrezati jetru, 4. ispeći jetru, 5. protjerati kroz stroj, 6. kosati luk, 7. popržiti luk, 8. dodati jetru, 9. pasirati, 10. miješati maslac, 11. dodati jetru, 12. soliti i papriti.

7. Ajvar

4 melancana	češnjak
16 paprika	sol, papar
½ dl ulja	ocat

Melancani i paprike ispeku se, kožica se oguli, a paprika i melancani protjeraju se kroz stroj. Sada se doda fino kosanog češnjaka, soli, papra i pomalo ulja te se neprestano miješa. Na koncu se doda octa po okusu. Ajvar se servira uz kuhano ili pečeno meso, a može se servirati i kao mazilo.

8. Domaći liptauer i gervais

Oba ova sira mogu se također upotrebiti kao mazilo za sendviče. Vidi recept pod »Jela od mlijeka i mlječnih proizvoda«, Kuharstvo I. dio.

9. Mazilo od haringa *(Heringaufstrich)*

2 komada haringa
2 jaja
10 dkg maslaca

Haringe se očiste, a jaja tvrdo kuhaju. Oboje se pasira kroz sito i umiješa u dobro izmiješani maslac.

10. Mazilo od mesa i jetre *(Fleisch- und Leberaufstrich)*

15 dkg jetre	4 dkg masti
25 dkg svinjskog mesa	5 dkg luka

Luk se fino koše, a meso izreže u komadiće. Na masti se malo popprži luk, doda meso i propirja. Međutim se jetra kuha, a kad je kuhana, razreže se na komadiće. Meso i jetra se ohlade i dvaputa protjeraju kroz stroj za meso. Smjesa se soli i papri te upotrebi kao mazilo.

11. Mazilo od pjenice *(Germaufstrich)*

5 dkg maslaca	2 žlice mrvica
5 dkg luka	1/8 l vode
15 dkg pjenice	senf
sol, paprika	

Na maslacu se propirja fino kosani luk. Pjenica se na tanjuru fino izmrvi. Na maslac se stavi izdrobljena pjenica, koja se odmah otopi. Smjesa se neprestano na vatri miješa (oko 20 minuta), onda se dodaju fino prosijane mrvice, još se miješa, da se malo popirže, doda se vruća voda, pusti zavreti i odmah odmakne s vatre. Sada se pusti ohladiti i umiješa senfa po okusu.

12. Mazilo od sardina *(Brotaufstrich von Sardinen)*

Očišćene se sardine viljuškom dobro usitne kao i 2 tvrdo kuhana žumanca. Maslac (10 dkg) dobro se miješa, dodaju žumanci, sardine i malo soka od limuna. Ova se smjesa namaže na toast, a odozgo se posipaju fino kosani tvrdo kuhani bjelanci i kosani vlasac.

SLANO ČAJNO PECIVO

1. Slano čajno pecivo *(Teegebäck, gesalzen)*

Za ovo pecivo umijesi se tijesto od 15 dkg brašna, 15 dkg pasiranog krumpira i 15 dkg maslaca. Tijesto se pusti počivati. Onda se načine razni oblici, koji se namažu jajetom, posipaju parmezanom i soli, ili soli i kuminom te stave peći.

2. Slani kolačići *(Salzbäckerei)*

25 dkg brašna	sol
20 dkg maslaca	1 jaje
1 jaje	kumin i sol

Maslac se izdrobi u brašnu, doda jaje i sol, te izmijesi u glatko tijesto, koje mora počivati pol sata na hladnom mjestu. Poslije se razvalja 1/2 cm debelo, pa se s kotačićem izrezuju pačetvorine, koje se namažu jajetom, posipaju soli i kuminom, te peku u pećnici.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. izdrobiti maslac, 3. dodati jaje, sol, 4. izmijesiti, 5. počivati, 6. razvaljati, izrezati, 7. namazati, 8. posipati sol, kumin, 9. peći.

3. Štapići od sira I *(Käsestangerl I)*

6 dkg parmezana	sol
7 dkg maslaca	1 jaje
10 dkg brašna	4 dkg parmezana
3 žlice vrhnja	

Parmezan se izriba i umijesi s brašnom i maslacem u prhko tijesto, u koje se doda vrhnje. Tijesto se soli, razvalja i reže u štapiće, koji se namažu jajetom i posipaju parmezanom, te peku kod umjerene vatre.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. ribati parmezan, 3. izdrobiti maslac, 4. dodati parmezan, sol, 5. mijesiti, 6. razvaljati, izrezati, 7. namazati, posipati, 8. peći.

4. Štapići od sira II *(Käsestangerl II)*

28 dkg brašna	cayenne-papar
20 dkg maslaca	voda
10 dkg parmezana	sok od limuna
1 žumance	1 jaje
sol	6 dkg parmezana

Od brašna, 10 dkg maslaca, žumanca, soli, papra, soka od limuna i malo vode umijesi se tijesto, koje se pokrije i pusti počivati. Preostali maslac izmiješa se s ribanim parmezanom i od toga se napravi četverouglasti oblik, koji se umota u razvaljano tijesto onako, kako se to čini kod lisnatog tijesta. Zatim se prevalja, presloži i pusti pola sata počivati. Tako se to učini tri puta, onda se tanko razvalja (1/2 cm), izreže u štapiće, namaže jajetom, posipa soli i parmezanom i peče.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. ribati parmezan, 3. izdrobiti maslac, 4. umijesiti tijesto s vodom, 5. dodati u tijesto limun, žumance, 6. dodati sol, papar, vodu, 7. mijesiti, 8. počivati, 9. razvaljati, 10. izrezati štapiće, 11. namazati jajetom, 12. posipati soli, parmezanom 13. peći.

5. Slani štapići s pjenicom *(Salzstangerl)*

30 dkg brašna	1/4 l mlijeka
1 žumance	1 bjelance
2 dkg pjenice	sol, kumin
7 dkg maslaca	

Pjenica se otopi u mlijeku. S brašnom se izmrvi maslac, doda žumance i u mlijeku razmućena pjenica. Dobro se izmijesi, prave se štapići, namažu bjelancem i posipaju s kuminom i solju. Slože se na namazanu tepsiju i peku. Od ovog se tijesta mogu napraviti i pereci. Štapići se naprave tako, da se tijesto razvalja, izrežu četvorine (4 cm), namažu maslacem i saviju.

6. Slani klipci *(Salzstangerl)*

1/2 kg brašna	4 kocke šećera
6 dkg masti	sol, kumin
3 dkg pjenice	jaje
3 dl mlijeka	maslac

Mast, šećer, pjenica i mlijeko izmiješaju se u loncu i puste ½ sata stajati. U zdjelu se stavi prosijano brašno, doda malo soli, pa se u to brašno stavi dignuti kvas i tijesto se dobro tuče. Zatim se stavi na dasku i razdijeli u šest hljepčića, zamijesi okruglo i pusti 2 sata dizati. Nakon 2 sata razvalja se svaki hljepčić u mlinac 3 mm debeo. Svaki mlinac razreže se četiri puta tako, da se zarezi križaju u sredini mlinca. Na taj način dobije se 8 komada isječaka tijesta, koji se namažu maslacem i saviju tako, da se kod luka počinju savijati, a vrh isječka dođe gore. Klipci se namažu jajetom, posole, posipaju kuminom (koji se u vodi močio) i odmah peku.

7. Slani roščići *(Salzkipferl)*

½ kg brašna
20 dkg masti ili
25 dkg maslaca
2 mjerice vrhnja
2 dkg pjenice
malo mlijeka
sol

U mlijeku se razmuti pjenica, a u brašnu se izdrobi mast ili maslac, doda vrhnja, mlijeko i sol. Tijesto se dobro mijesi, napravi se hljepčić, koji se stavi u šerpinju i prelije vodom. Nakon 1 sata voda se odlije, hljepčić obriše, tijesto razvalja i prave roščići, koji se stave na namazanu tepsiju i peku kod umjerene vatre.

8. Prženi kruh *(Toast)*

Toast je narezani bijeli kruh na jednake ploške, koje se upravo pred serviranje poprže u pećnici ili na maloj električnoj napravi, na kojoj se to može učiniti i kod stola. Toast se može napraviti i tako, da se preko ploške kruha prođe vrućim glačalom. Toast se mora servirati svjež i topao, pa se zato mora staviti u košaricu na toplu prostirku i drugom toplom prostirkom pokriti. Na toast se može staviti bilo kakvo mazilo, pa se odozgo posipa kosanim bjelancima i kosanim vlascem.

9. Pikantni keksi *(Pikante Cakes)*

25 dkg brašna
12 dkg maslaca
1 jaje
malo ruma
2 žlice soka od limuna
½ žličice praška za dizanje
malo soli

Na daski umijesi se prhko tijesto i pusti počivati. Zatim se razvalja, režu pačetvorine i peku svijetložuto. Kad su keksi pečeni, namažu se liptauerom, gore se stavi u dijagonali ploška lososa, a druga polovina posipa se fino kosanim peršinom ili se stavi kavijar, a u sredinu može se staviti cvjetić od kapra ili malo kavijara.

SLANO ČAJNO PECIVO, SENDVIČI

10. **Amerikanski keksi** *(Amerikanische Cakes)*

25 dkg brašna	1/2 paketa praška za dizanje
6 dkg maslaca	mlijeko i sol

U brašno se izmiješa prašak za dizanje, izdrobi maslac, doda sol i toliko mlijeka, da se dobije tijesto kao za kekse. Zatim se tijesto razvalja, 1 cm debelo, režu se okrugli keksi (3 cm promjera) i peku. Serviraju se topli.

11. **Keksi sa sirom** *(Käse-Cakes)*

30 dkg brašna	12 dkg maslaca
12 dkg ribanog suhog sira	sol
1/2 paketa praška za dizanje	mlijeko

U brašno se izmiješa prašak za dizanje, doda ribani sir, maslac i toliko mlijeka, da se tijesto može dobro mijesiti. Tijesto se razvalja, izreže u štapiće, namaže jajetom, posipa kuminom i peče. Vrlo su dobri keksi, ako se prave s parmezanom.

ČAJNI KOLAČIĆI

Čajni kolačići moraju biti posve maleni, jednaki i što ljepše i urednije izvedeni, a ne pretvrdi, da se u ustima lako omekšaju. Čajni kolačići priređuju se uglavnom od prhkog tijesta i smjese od maslaca, koja se može štrcati ili smjese od badema, lješnjaka ili oraha. Smjesa od badema poznata je pod imenom »Makronenmasse«.

Čajni kolačići od prhkog tijesta mijese se na daski, pa se u tijesto dodaje uvijek malo soli, ako maslac nije slan. Mijesiti treba u hladnoj prostoriji i po mogućnosti na mramornoj ploči, i što brže, da se maslac ne topi. Prije izrađivanja tijesta u razne oblike dobro je tijesto staviti u hladnu prostoriju ili na led. Kolačići od ovog tijesta su prhki uslijed dosta velike količine maslaca, pa nije potrebno u tijesto stavljati sode-bikarbone ili bilo kakvo sredstvo za dizanje. U slučaju, da nemamo dovoljnu količinu maslaca, t. j. ako ima u tijestu manje od 50% maslaca, onda treba dodati malu količinu soda-bikarbone. Kod veće količine maslaca u tijestu, ne smije se staviti previše šećera, jer se kod pečenja tijesto razilazi i lomi, budući da i šećer djeluje, da se tijesto diže. Za priredbu ovoga tijesta treba upotrebiti šećer u prahu, koji treba prije upotrebe prosijati kao i brašno.

Pravimo li smjesu od maslaca, koja se može kroz vrećicu štrcati, onda moramo paziti, da su svi pridodaci temperirani, da maslac prije miješanja malo ugrijemo i da miješamo u toploj prostoriji. Važno je, da je i brašno temperirano i prosijano. Čim je smjesa dobro izmiješana, treba pomoću vrećice i limenih tuljčića dresirati razne oblike na namazanu tepsiju i peći.

Važno je, da su kolačići dobro ispečeni, jer lako postaju ranketljivi. Među sitne čajne kolačiće ubrajamo i kolačiće od badema, koji su napravljeni od bademove smjese, a u pomanjkanju badema mogu se upotrebiti lješnjaci i orasi. Kolačići se od ove smjese mogu također štrcati kroz vrećicu, ako se smjesa na toplom tuče i ako se upotrebi šećerni prah. I od ove smjese mogu se napraviti razni oblici, koji se ukrašuju umak-čokoladom. Smjesa se štrca na bijeli papir ili na oblatnu, a može se štrcati i na namazanu i posipanu tepsiju, samo se onda mnogo lakše i brže pokvare. Ako je ova smjesa premekana, postanu kolačići šuplji, pa zato treba paziti, da ne dođe u smjesu previše bjelanca. U smjesu od badema ne dolazi obično brašno, a ako ga koji recept zahtijeva, ne smije ga biti više od 3%.

Čajne kolačiće dobro je spremati u staklene, porculanske ili limene kutije, da ostanu što dulje svježi. Čajne kolačiće serviramo na ravnim zdjelama, slažemo ih po vrstama, veličini i bojama, da bude što ljepša harmonija. Serviranje u dubokim zdjelama i slaganje u hrpu nije ukusno.

Uz čaj se mogu servirati medenjaci, keksi i dvopek. Keksi i dvopek vrlo su važni i u bolesničkoj prehrani i kao hrana za djecu. U medenjake ne može se staviti pjenica, jer su preslatki, pa se zato dodaje soda-bikarbona ili kvasna sol, uslijed kojih se razvija ugljična kiselina, koja tijesto prorahljuje. Najpoznatiji su nürnberški i baselski medenjaci kao tvornička roba, no dobre medenjake može i sama domaćica napraviti.

Keksi su danas ponajviše tvornički produkti, koji danas nimalo ne zaostaju za domaćim keksima. To su kolačići, koje možemo vrlo dugo sačuvati svježima. Za kekse može se umijesiti tijesto s jajima, tijesto bez jaja i tijesto sa čokoladom, a kao sredstvo za dizanje upotrebljava se soda-bikarbona, kvasna sol ili prašak za dizanje.

Dvopek za čaj može se napraviti od dizanog tijesta i od biskvit-smjese. Finiji dvopek je onaj, u koji se dodaju bademi, grožđice, kandirano voće i t. d. Dvopek se zove zato, jer se dva puta peče, i to najprije u cijelom komadu, a onda se izreže u ploške i ponovno peče. Svaki komad treba dobro prepeći, a to kod umjerene vatre traje oko 30 minuta. Dvopek, medenjaci i keksi najbolje se mogu spremiti u limene kutije, koje treba obložiti papirom. U dvopek za bolesnike ne treba ništa dodati osim limuna i vanilije, pa se zato dvopek, u kojemu ima južnog voća i raznih pridodataka, servira uz čaj samo zdravima. Ovaj dvopek poznat je pod imenom biskupski kruh, kućni prijatelji i t. d.

1. Prhki štapići od badema *(Mürbe Mandelstangerln)*

20 dkg brašna	vanilija
8 dkg šećera	sol
12 dkg maslaca	10 dkg badema
2 žumanca	5 dkg marmelade od malina
umak-čokolada	

Od brašna, maslaca, jaja i šećera umijesi se uz dodatak vanilije prhko tijesto, koje se oblikuje u dugačke pruje poput valjka, koje se namažu bjelancem i uvaljuju u kosane bademe. Pruje se stave peći, a kad su pečene, izrežu se u 3 cm dugačke komadiće, pa se dva i dva štapića sastave marmeladom od malina, a krajevi se umoče u umak-čokoladu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. izdrobiti maslac, 4. dodati šećer, vaniliju, jaja, 5. mijesiti, 6. počivati, 7. kosati bademe, 8. praviti valjke, 9. namazati bjelancem, 10. uvaljati u bademe, 11. peći, 12. izrezati, 13. sastaviti marmeladom, 14. umočiti u umak-čokoladu.

2. Mramorni kolačići *(Marmorbäckerei)*

20 dkg brašna	vanilija
8 dkg šećera	sol
12 dkg maslaca	1½ dkg kakaoa
2 žumanca	

Izmijesi se prhko tijesto, koje se razdijeli tako, da se u jednu trećinu tijesta stavi kakao i dobro izmijesi. Ovo tijesto s kakaom lagano se izmijesi s ostalim tijestom, da bude išarano kao mramor. Od tijesta se naprave duge valjčaste pruje, koje se peku i izrežu koso. I ove pruje mogu se na jednom kraju umočiti u umak-čokoladu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. izdrobiti maslac, 4. dodati šećer, vaniliju, jaja, 5. mijesiti, 6. razdijeliti tijesto, 7. umijesiti kakao, 8. praviti valjke, 9. peći, 10. izrezati.

3. Salvator kolačići *(Salvatorbäckerei)*

30 dkg brašna	vanilija
20 dkg maslaca	½ dkg cimeta
3½ dkg kakaoa	nougat-smjesa
3 žumanca	5 dkg badema
10 dkg šećera	

U brašno se izdrobi maslac, doda kakao i ostali pridodaci, pa se od toga izmijesi prhko tijesto, koje se razvalja, izrežu se oblici i stave peći. Kad su pečeni i hladni, sastave se nougat-smjesom i ukrase raspolovljenim, oguljenim bademima.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. izdrobiti maslac, 4. dodati šećer, vaniliju, jaja, 5. dodati cimet, kakao, 6. mijesiti, 7. razvaljati, 8. izrezati, 9. peći, 10. oguliti, izrezati bademe, 11. sastaviti, 12. ukrasiti.

4. Prhki uštipci s makronima *(Mürbe Linzermakronen)*

Prhko tijesto kao pod **br. 1.**	16 dkg šećera
2 bjelanca	voćni žele
24 dkg badema	

Najprije se izmijesi prhko tijesto kao pod brojem 1. Tijesto se razvalja, izrežu se nazupčeni uštipci, u sredinu se stavi malo marmelade, a odozgo hrpica smjese od badema, u koju se čepom napravi udubina. Kolačići se stave peći, pa kad su pečeni, metne se u sredinu malo voćnoga želea.

Smjesa od badema: bademi se ogule i samelju. Bjelanci i šećer se dobro izmiješaju, a unutra se dodaju samljeveni bademi.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. izdrobiti maslac, 4. dodati jaja, šećer, vaniliju, 5. umijesiti, 6. razvaljati, izrezati, 7. očistiti, oguliti bademe, 8. samljeti bademe, 9. miješati bjelanca, šećer, 10. dodati bademe, 11. staviti marmeladu, 12. dodati smjesu od badema, 13. peći, 14. dodati voćni žele.

5. Zefir kolačići *(Zephirbäckerei)*

30 dkg brašna	3 žumanca
8 dkg lješnjaka ili oraha	10 dkg šećera
18 dkg maslaca	vanilija

Izmijesi se prhko tijesto sa samljevenim lješnjacima ili orasima. Onda se tijesto razvalja, izrežu se nazupčani uštipci i stave peći. Kad su pečeni, namažu se marmeladom i posipaju izrezanim orasima ili lješnjacima. U sredinu se nalijepi polovica oraha ili lješnjak.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. samljeti lješnjake, 4. izdrobiti maslac, 5. dodati lješnjake, šećer, vaniliju, 6. mijesiti, 7. razvaljati, izrezati, 8. peći, 9. namazati marmeladom, 10. posipati lješnjake, 11. staviti lješnjake.

6. Buffo kolačići *(Buffo-Bäckerei)*

30 dkg brašna	5 dkg badema
20 dkg maslaca	vanilija
10 dkg badema	nougat-smjesa
10 dkg šećera	umak-čokolada

Od brašna, maslaca, samljevenih badema i šećera s vanilijom umijesi se prhko tijesto, koje se izreže u pačetvorine i stavi peći. Kad su kolačići pečeni, stavi se odozgo dosta nougat-smjese, na sredinu polovica oguljenog badema, a onda se umoči u umak-čokoladu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. izdrobiti maslac, 4. samljeti bademe, 5. dodati bademe, šećer, vaniliju, 6. izmijesiti, 7. razvaljati, izrezati, 8. peći, 9. namazati nougat, 10. očistiti bademe, 11. staviti bademe, 12. glazirati.

7. Štrcani čajni kolačići I *(Gespritzte Teebäckerei I)*

20 dkg maslaca	vanilija, limun
10 dkg šećera	30 dkg brašna
3 žumanca	

Maslac se sa šećerom od vanilije miješa, dok smjesa postane pjenasta. Pomalo se dodaju žumanci i posve fino kosana korica i malo soka od limuna, a na koncu brašno. Dobro izmiješana smjesa stavi se u vrećicu, pa se na namazanu i posipanu tepsiju štrcaju kolačići u raznim oblicima i peku. Ukrasiti se mogu voćem, kokosetom, čokoladom i t. d. Mjesto žumanaca mogu se umiješati samo bjelanci.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati maslac, šećer, 3. dodati žumanca, 4. miješati, 5. dodati brašno, 6. kosati limun, 7. dodati limun, 8. štrcati kolačiće, 9. peći.

8. Štrcani čajni kolačići II *(Gespritzte Teebäckerei II)*

20 dkg maslaca	3 dkg kakaoa
10 dkg šećera	cimet, klinčići
3 žumanca	30 dkg brašna

Izmiješa se smjesa kao kod štrcanih kolačića I., koja se kroz vrećicu štrca u tepsiju u razne oblike i peče.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati maslac, šećer, 3. dodati žumanca, kakao, 4. dodati cimet, klinčiće, 5. dodati brašno, 7. miješati, 8. štrcati, 9. peći.

9. Štrcani čajni kolačići III *(Gespritzte Teebäckerei III)*

20 dkg maslaca	15 dkg marmelade od malina
5 dkg šećera	alkermes
3 bjelanca	40 dkg brašna

Od gornjih namirnica izmiješa se smjesa, koja se kroz vrećicu štrca u obliku ploškica, špirala, vjenčića, štapića itd. i peče. Kad su kolačići pečeni, ukrase se štrcanom umak-čokoladom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati maslac, šećer, 3. umiješati marmeladu, 4. umiješati bjelanca, 5. dodati alkermes, 6. dodati brašno, 7. štrcati kolačiće, 8. peći, 9. ukrasiti.

10. Štrcani štapići od vanilije *(Gespritzte Vanillestangerl)*

20 dkg maslaca	malo bjelanca
5 dkg šećera s vanilijom	25 dkg brašna

Maslac se sa šećerom miješa dok bude pjenasto. Onda se dobro umiješa bjelanac i na koncu se brzo i lako umiješa brašno. Od ove smjese štrcaju se štapići, posipaju šećerom i peku. Kad su pečeni i hladni, umoče se rubovi u umak-čokoladu.

11. Čajni kolačići od badema *(Mandel-Teebäckerei)*

4 bjelanca
35 dkg šećera
20 dkg badema

Bjelanci i šećer se miješaju, dok postane gusta smjesa, onda se dodaju samljeveni bademi, pa se ta smjesa štrca kroz vrećicu tako, da se naprave tri hrpice zajedno, koje se u sredini drže zajedno. Na svaku hrpicu stavi se listić od očišćenog i izrezanog badema i stavi se peći.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. samljeti bademe, 3. miješati bjelanca, šećer, 4. dodati bademe, 5. štrcati smjesu, 6. oguliti, izrezati bademe, 7. ukrasiti, 8. peći.

12. Čajni roščići od badema *(Mandel-Teekipferl)*

4 bjelanca	20 dkg badema
35 dkg šećera	10 dkg badema

Bjelanci, šećer i oguljeni, samljeveni bademi tuku se na pari, dok smjesa postane gusta. Sada se od smjese prave roščići, koji se uvaljaju u vrlo tanko izrezane bademe i peku.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. izrezati bademe, 3. oguliti, samljeti bademe, 4. izmiješati bjelanca, šećer i bademe, 5. tući na pari, 6. praviti roščiće, 7. uvaljati u bademe, 8. peći.

13. Makroni *(Makronen)*

3 bjelanca
30 dkg badema
25 dkg šećera

Bademi se ogule, osuše i samelju. Bjelanci i šećer se miješaju pol sata, a onda se dodaju bademi.

Od ove smjese prave se sa dvije žličice oblici, stave na namazanu tepsiju, po sredini razrežu i peku. Kad su pečeni, ukrase se umak-čokoladom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, sušiti bademe, 3. samljeti bademe, 4. miješati bjelance, šećer, 5. dodati bademe, 6. praviti oblike, 7. peći, 8. ukrasiti.

14. Keksi *(Cakes)*

60 dkg brašna	2 dl kiselog vrhnja
25 dkg šećera	1 žlica soda-bikarbone
8 dkg maslaca	5 cijelih jaja
1/2 štapića vanilije	

Šećer se tuče u mužaru s vanilijom i prosije, pa se doda u brašno, u kojem je izdrobljen maslac. U sredini se napravi jamica, dodaju se jaja, vrhnje i soda-bikarbona, pa se mijesi tijesto i dobro izradi. Tijesto se tanko izvalja, režu se oblici, stavljaju na namazanu tepsiju i peku kod umjerene vatre.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. tući šećer, vaniliju, 3. prosijati šećer, 4. prosijati brašno, 5. izdrobiti maslac, 6. dodati šećer, jaja, vrhnje, 7. dodati soda-bikarbonu, 8. mijesiti, 9. razvaljati, izrezati, 10. peći.

14. Jednostavni keksi *(Einfache Cakes)*

75 dkg brašna	25 dkg šećera
1 paketić praška	1 paketić šećera s vanilijom
12 dkg maslaca	rum
4 cijela jajeta	

Od gore navedenih namirnica umijesi se tijesto i pusti stajati 1—2 sata. Tijesto se zatim reže kroz stroj za meso (kojemu smo umetnuli zato potrebnu pločicu) i prave razni oblici, kao roščići, ploškice, vjenčići itd. Keksi se stave na tepsiju i peku.

16. Keksi bez jaja *(Cakes ohne Ei)*

75 dkg brašna	1/2 štapića vanilije
18 dkg maslaca	1 1/2 dl mlijeka
20 dkg šećera	1 dkg soda-bikarbone

U brašno se izdrobi maslac, doda šećer, tučen s vanilijom i prosijan, mlijeko i sodabikarbona, pa se izmijesi tijesto. Ono se razvalja u oblike i stavi peći na namazanu i posipanu tepsiju.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. tući šećer, vaniliju, 4. prosijati šećer, 4. drobiti maslac u brašno, 5. dodati šećer, mlijeko, 6. dodati soda-bikarbonu, 7. mijesiti, 8. razvaljati, izrezati, 9. peći.

17. Keksi sa čokoladom *(Schokolade-Cakes)*

38 dkg brašna	3 žumanca
6 dkg šećera	2 dkg kakaoa
15 dkg maslaca	3 g soda-bikarbone
1/2 štapića vanilije	

Šećer se tuče s vanilijom i prosije. U brašno se izdrobi maslac, doda šećer, žumanci, kakao i soda-bikarbona, pa se dobro izmijesi, razvalja i izrežu keksi, koji se onda stave na namazanu tepsiju i peku.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. tući šećer, vaniliju, 3. prosijati brašno, 4. drobiti maslac, 5. dodati šećer, žumanca, kakao, 6. dodati soda-bikarbonu, 7. mijesiti, 8. razvaljati, izrezati, 9. peći.

18. Dvopek *(Zwieback)*

1/2 kg brašna	2 dkg pjenice
8 dkg šećera	1/4 l mlijeka
8 dkg maslaca	5 g soli
1 cijelo jaje	

Najprije se od pjenice podmijesi kvas s malo mlijeka, šećera i brašna. Kad se kvas digao, stavi se u prosijano brašno, doda jaje, šećer i sol te umijesi maslac i mlijeko. Tijesto se dobro mijesi, pusti dizati, stavi u limenu tepsiju (rebrastu) i peče. Drugi se dan izreže u ploške i ponovno peče.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. pristaviti pjenicu, 3. prosijati brašno, 4. dodati pjenicu, sol, 5. dodati jaje, mlijeko, 6. umijesiti maslac, 7. mijesiti, 8. dizati, 9. staviti u tepsiju, 10. peći.

19. Dvopek od biskvita *(Biskuitzwieback)*

6 žumanaca	15 dkg brašna
15 dkg šećera s vanilijom	snijeg od bjelanaca

Žumanci i šećer se miješaju, dok bude pjenasto. Poslije se doda naizmjence brašno i čvrsti snijeg. Smjesa se stavi u namazani oblik peći. Kad je pečena, izvadi se iz oblika, a drugi se dan izreže u ploške i stavi ponovo peći. Kad su ploškice dobro ispečene, uvaljaju se u šećer s vanilijom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati žumanca, šećer, 3. tući snijeg, 4. dodati snijeg, brašno, 5. izmiješati, staviti u oblik, 6. peći, 7. izrezati, 8. peći, 9. uvaljati u šećer.

20. Dvopek s bademima *(Mandelzwieback)*

4 žumanca	6 dkg badema
2 cijela jaja	14 dkg brašna
14 dkg šećera	snijeg od bjelanaca

Bademi se ogule i izrežu. Žumanci, cijela jaja i šećer se miješaju, dok bude smjesa pjenasta, onda se doda naizmjence čvrsti snijeg i brašno. Na koncu se izmiješaju bademi, pa se smjesa stavi u namazanu i posipanu tepsiju peći. Drugi dan, kad se dobro ohladi, izreže se u ploške, još jednom prepeče i uvalja u šećer.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, izrezati bademe, 3. miješati jaja, šećer, 4. tući snijeg, 5. dodati snijeg, brašno, 6. dodati bademe, izmiješati, 7. peći, 8. izrezati, 9. peći, 10. uvaljati u šećer.

21. Pišinger ploškice *(Pischingerschnitten)*

14 dkg čokolade	6 žlica mlijeka
14 dkg šećera	14 dkg maslaca
4 žumanca	oblatni

Čokolada, mlijeko, šećer i 2 žumanca tuku se na pari, dok zavrije. Međutim se miješa maslac da postane pjenast, dodaju ostala 2 žumanca i kuhana ohlađena smjesa. Oblatni se malo namažu marmeladom od kajsija, zatim gore navedenom smjesom i slože 4 jedan na drugoga. Oblatni se stave između dvije daske i drugi dan se izrežu u ploške. Polovina ploška glazira se do dijagonale.

22. Biskupski kruh *(Bischofsbrot)*

5 bjelanaca (snijeg)	20 dkg badema
5 žumanaca	20 dkg grožđica
10 dkg šećera	20 dkg brašna

U čvrsti snijeg utuku se žumanci, doda se šećer, oguljeni, izrezani bademi, kandirane trešnje i brašno. Ova smjesa stavi se peći u namazani i posipani oblik. Kad je smjesa pečena, režu se ploške po potrebi.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, rezati, bademe, 3. tući snijeg, grožđice, 4. tući snijeg, 5. tući žumance, 6. dodati bademe, grožđice, 7. dodati brašno, 8. staviti u oblik, 9. peći.

23. Kućni prijatelj *(Hausfreund)*

3 bjelanca (snijeg)	10 dkg brašna
3 žumanca	10 dkg badema
15 dkg šećera	8 dkg kandiranih trešanja

U čvrsti snijeg utuku se žumanci, doda se šećer, oguljeni, izrezani bademi, kandirane trešnje i brašno. Ova smjesa stavi se peći u namazani i posipani oblik. Kad je smjesa pečena, režu se ploške po potrebi.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, rezati, bademe, 3. tući snijeg, 4. utući žumanca, šećer, 5. dodati bademe, trešnje, 6. dodati brašno, 7. staviti u oblik, 8. peći.

24. Ploškice s medom *(Honigschnitten)*

1/2 kg brašna (krušnog)	cimet
20 dkg šećera	klinčići
16 dkg meda	10 dkg arancina
2 jajeta	10 dkg lješnjaka
10 dkg smokava	1 pločica čokolade
5 dkg grožđica	3 g soda-bikarbone
korica od naranče	

Lješnjaci, smokve i arancini izrežu se u male komadiće. Grožđice se očiste i stave u brašno zajedno sa šećerom i otopljenim medom. U tijesto se doda fino kosana korica od naranča, cimet, klinčići, smokve, lješnjaci i otopljena čokolada. Napokon se dodaju dva cijela jaja i soda-bikarbona, pa se to sve dobro izmijesi. Tijesto se razvalja prst debelo i stavi peći u namazanu tepsiju. Kad je tijesto pečeno, namaže se, dok je još vruće, glazurom od medenjaka (od 25 dkg šećera) i reže u male ploškice.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. prosijati brašno, 3. otopiti med i čokoladu, 4. kosati koricu, 5. rezati arancine, smokve, lješnjake, 6. očistiti grožđice, 7. u brašno dodati šećer, jaja, 8. dodati med, smokve, grožđice, 9. dodati koricu, cimet, klinčiće, 10. dodati arancine, lješnjake, čokoladu, 11. dodati soda-bikarbonu, 12. mijesiti, 13. razvaljati, 14. peći, 15. glazirati, izrezati.

25. Poljupci od bjelanca (*Windbusserln*)

1 bjelance
7 dkg šećera

U čvrsti snijeg dobro se izmiješa šećer, kroz vrećicu se prave hrpice na voskom namazanu tepsiju i peku kod posve slabe vatre.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati bjelance, šećer, 3. štrcati, 4. peći.

26. Poljupci od badema (*Mandelbusserln*)

20 dkg badema
25 dkg umak-čokolade

Bademi se ogule i režu tanko i duguljasto te stave u otopljenu umak-čokoladu. Od te smjese prave se hrpice na debeli papir i puste sušiti na stolu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, rezati bademe, 3. otopiti čokoladu, 4. dodati bademe, 5. praviti hrpice, 6. sušiti.

27. Poljupci od lješnjaka (*Haselnussbusserln*)

3 bjelanca	1/4 kg lješnjaka
1/4 kg šećera	sok od limuna

Od bjelanca tuče se snijeg, izmiješa sa samljevenim lješnjacima i šećerom te doda malo soka od limuna. Od te smjese prave se kuglice, a onda se napravi jamica, u koju se stavi poprženi lješnjak. Poljupci se peku kod umjerene vatre.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. samljeti lješnjake, 3. tući snijeg, 4. dodati lješnjake, šećer, 5. dodati sok od limuna, 6. praviti kuglice, 7. staviti lješnjak, 8. peći.

28. Poljupci od datulja (*Dattelbusserln*)

3 bjelanca	1/4 kg datulja
1/4 kg šećera	1 žlica brašna
1/4 kg badema	hostije

Od bjelanca se istuče čvrsti snijeg, u koji se izmiješa šećer, oguljeni na dugačko izrezani bademi, tanko izrezane datulje i brašno. Od te smjese prave se hrpice na hostije i peku se kod umjerene vatre.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oguliti, rezati bademe, 3. tući snijeg, 4. dodati šećer, bademe, 5. miješati, 6. dodati datulje, brašno, 7. praviti hrpice, 8. peći.

29. Poljupci od čokolade (*Schokoladebusserln*)

25 dkg badema	7 dkg citronata
12 dkg šećera	6 bjelanaca (snijeg)
12 dkg čokolade	cimet, klinčići

U čvrsti snijeg od bjelanaca dodaju se samljeveni bademi, šećer, ribana čokolada, izrezani citronat, cimet i klinčići. Sve se zajedno izmiješa, prave se na hostiju mali poljupci i suše kod slabe vatre.

30. Štapići od datulja (*Dattelstangerln*)

60 dkg datulja	6 bjelanaca (snijeg)
24 dkg oraha	oblatni
30 dkg šećera	

U snijeg od bjelanaca stave se sitno izrezane datulje, orasi i šećer. Sve se zajedno promiješa, namaže na oblatne i stavi na 10 minuta u pećnicu. Sada se pokrije drugim oblatnom, okrene i opet stavi na 10 minuta u pećnicu. Izreže se u štapiće oštrim nožem.

31. Poljupci od kokosa (*Kokosbusserln*)

4 bjelanca	10 dkg kokoseta
24 dkg šećera	8 dkg brašna

U čvrsti snijeg doda se šećer i kokoset, i to se tuče na vatri, dok se ugrije. Onda se doda brašno, pa se smjesa, dok je još topla, štrca kroz vrećicu na namazanu tepsiju i peče.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati bjelanca, šećer i kokosete, 3. dodati brašno, 4. štrcati, 5. peći.

32. Poljupci s trešnjama (*Kirschenbusserln*)

10 dkg maslaca	8 dkg šećera
1 jaje	5 dkg kandiranih trešanja
15 dkg brašna	

Maslac, šećer i jaja dobro se miješaju, pa kad bude pjenasto, doda se brašno. Ova smjesa štrca se kroz vrećicu na namazanu tepsiju i prave male hrpice. Kolačići se peku kod umjerene vatre, a kad su pečeni, stavi se u sredinu polovica kandirane trešnje. Od te smjese mogu se štrcati vjenčići i drugi oblici.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. miješati maslac, šećer, jaje, 3. dodati brašno, 4. štrcati kolačiće, 5. peći, 6. ukrasiti.

33. Kolačići od čokolade (*Schokoladeplätzchen*)

12 dkg čokolade	2 bjelanca
25 dkg šećera	

Bjelanci se miješaju dosta dugo s polovicom šećera, a zatim se doda razmekšana čokolada i pusti malo stajati. Smjesa se stavi na dasku i umijesi druga polovica šećera, tanko razvalja i reže raznim oblicima. Peče se kod dosta jake vatre. Pečeni kolačići namažu se bjelancem i umoče u mrvice od kokosa.

34. Medenjaci s orasima *(Nusslebkuchen)*

30 dkg brašna	2 cijela jaja
30 dkg oraha	1 žumance
30 dkg meda	soda-bikarbona
15 dkg šećera	

U brašno i samljevene orahe doda se med, šećer, jaja i malo soda-bikarbone. Izmijesi se glatko tijesto, razvalja prst debelo u veličini tepsije i stavi peći. Kad je pečeno, reže se u štapiće ili oblike po volji.

35. Biskupski kruh *(Bischofsbrot)*

2 bjelanca (snijeg)	10 dkg oraha
10 dkg šećera	10 dkg smokava (grožđica)
2 žumanca	10 dkg čokolade
2 žlice vode	10 dkg brašna

Orasi, smokve i čokolada izrežu se u male komadiće. U čvrsti snijeg utuče se šećer, žumanci i pomalo vode, nakon toga se dodaju orasi, smokve, čokolada i brašno. Ta smjesa stavi se u namazani i posipani rebrasti oblik i peče. Kad se ohladi, reže se na ploške prema potrebi.

36. Keksi bez jaja *(Cakes ohne Eier)*

75 dkg brašna	25 dkg šećera
$1^1/_2$ dl ulja	1 dkg soda-bikarbone
$1^1/_2$ dl pekmeza od rajčica	malo mlijeka

U prosijano brašno doda se ulje, šećer, rajčica, soda-bikarbona i s mlijekom se umijesi glatko tijesto. Tijesto se protiskuje kroz stroj, reže u komadiće, koji se peku na namazanoj tepsiji.

37. Narezani medenjaci *(Lebkuchen-Schnitten)*

12 dkg krušnog brašna	15 dkg oraha
10 dkg masti	15 dkg smokava
10 dkg meda	$^1/_2$ žlice soda-bikarbone
10 dkg šećera	cimet i klinčići

Orasi i smokve izrežu se u komadiće. S brašnom se izmrvi mast, doda med, šećer, tucani cimet i klinčići, soda-bikarbona, orasi i smokve, pa se tijesto dobro umijesi. Od tijesta se naprave dva uska hljepčića, koji se

stave peći na namazanu tepsiju. Kad su hljepčići pečeni, režu se u kose komadiće.

38. Čajni medenjaci *(Teelebkuchen)*

25 dkg krušnog brašna	cimet, klinčići
20 dkg šećera	korica od naranče i limuna
6 dkg meda	$^1/_2$ žličice soda-bikarbone
1 jaje	1 bjelance
2 žlice vode	10 dkg oraha ili badema

Od ovih namirnica izmijesi se tijesto, koje se oblikuje u dugi uski valjak, pa se izreže na jednake komadiće. Od svakog se komadića oblikuje kuglica, umoči u bjelance i kosane orahe ili bademe i stavi peći na namazanu tepsiju. Kuglice moraju biti malene, jer se u pećnici dobro nadignu.

39. Dobar dvopek *(Guter Zwieback)*

1 kg brašna	1 žumance
6 dkg masti	2 dkg kvasne soli (Hirschhornsalz)
3 dkg šećera	$^1/_2$ l mlijeka

Od ovih namirnica umijesi se tijesto, razvalja 1 cm debelo, kotačićem se režu pačetvorine, nabodu se viljuškom, te puste 2 sata stajati. Zatim se peče na namazanoj tepsiji. Ovaj se dvopek dugo vremena ne pokvari.

40. Keksi s medom *(Honigcakes)*

25 dkg brašna	cimet
15 dkg šećera	klinčići
7 dkg meda	1 žličica soda-bikarbone
2 jajeta	

Od gore navedenih namirnica izmijesi se tijesto, razvalja, režu se oblici, koji se stave na namazanu tepsiju i peku kod umjerene vatre.

41. Fini dvopek *(Feiner Zwieback)*

9 bjelanaca (snijeg)	20 dkg šećera
9 žumanaca	40 dkg brašna
10 dkg badema	sok, korica od limuna

Bademi se ogule i fino košu. U čvrsti snijeg utuku se žumanci, šećer, dodaju bademi, fino kosana korica od limuna, sok i brašno. Ova se smjesa stavi peći u uski i visoki namazani i posipani oblik. Kad je smjesa pečena i hladna, reže se u ploške, složi na tepsiju i peče. Dok su ploške još vruće, uvaljaju se u vanilin-šećer.

42. Keksi s mašću *(Cakes mit Fett)*

40 dkg brašna
½ dkg soda-bikarbone
10 dkg masti
10 dkg šećera
2 jajeta
malo mlijeka

U brašno se izmiješa soda-bikarbona, izdrobi mast, doda šećer, jaja i malo mlijeka. Tijesto se dobro mijesi, pomoću stroja prave se razni oblici, koji se stave na namazanu tepsiju i peku.

43. Preslice od kakaoa *(Kakao-Spinnrocken)*

12 dkg brašna
10 dkg maslaca
8 dkg šećera
2 dkg kakaoa
umak-čokolada

Od ovih se namirnica izmijesi tijesto, a od tijesta se napravi tanki valjak, koji se razreže u 4 cm dugačke valjčiće. Valjčići se stave na namazanu tepsiju i peku. Kad su pečeni, ohlade se i umoče do polovice u umak-čokoladu.

44. Preslice od oraha *(Nuss-Spinnrocken)*

20 dkg brašna
10 dkg maslaca
10 dkg šećera
10 dkg oraha
1 žumance
umak-čokolada

Od brašna, maslaca, šećera, samljevenih oraha i žumanca umijesi se tijesto i postupa dalje kao kod preslice od kakaoa.

45. Medenjaci rezani na ploške *(Lebkuchen-Schnitten)*

½ kg krušnog brašna
20 dkg šećera
16 dkg meda
2 jajeta
cimet, klinčići
malo soda-bikarbone
korica od naranče
10 dkg arancina
10 dkg lješnjaka
10 dkg smokava
10 dkg grožđica
1 pločica čokolade
25 dkg šećera

Korica od naranče se fino koše, arancini, lješnjaci i smokve izrežu se u male komadiće, grožđice se očiste, a čokolada izriba. Kad je to priređeno, onda se u brašno stave svi pridodaci i tijesto se dobro izmijesi. Tijesto se razvalja u veličini tepsije i stavi peći. Međutim se kuha šećer s malo vode, pa kad smjesa postane gušća, onda se pomoću kista maže na toplu pečenu smjesu. Dok je smjesa još topla, reže se na ploške.

46. Poljupci od badema *(Mandel-Busserln)*

4 bjelanca (snijeg)
20 dkg šećera
20 dkg badema ili oraha

U čvrsti snijeg utuče se šećer, a onda se tuče na pari, dok postane gusto. Zatim se dodaju samljeveni bademi ili orasi i peče na namazanoj tepsiji. U svaku hrpicu može se staviti pol datulje, a preko nje malo smjese.

47. Poljupci od kave *(Kaffee-Busserln)*

28 dkg šećera
1½ male šalice crne kave
snijeg od 3 bjelanca

Šećer se s kavom kuha, dok postane gusto. U čvrsti snijeg utuče se pomalo (kap po kap) zgusnuti šećer i tuče neprestano, dok se ohladi. Sada se na namazanu tepsiju stavi bijeli papir i na nj štrcaju poljupci. Peku se kod slabe vatre dok puknu. Kad se ohlade skidaju se sa papira.

48. Pereci *(Bretzel)*

20 dkg brašna
14 dkg maslaca
6 dkg šećera
2 žumanca

Od ovih namirnica umijesi se prhko tijesto, oblikuju posve mali pereci i peku na namazanoj tepsiji.

49. Mali medenjaci *(Kleine Lebkuchen)*

14 dkg brašna
10 dkg šećera
1 žlica meda
1 jaje
korica od limuna
klinčići
malo soda-bikarbone

Izmijesi se tijesto, režu se mali medenjaci, stave na namazanu tepsiju i peku. Hladni se glaziraju fondant-glazurom.

50. Štrcani kolačići od badema *(Gespritzte Mandelbäckerei)*

25 dkg badema
20 dkg šećera
3 bjelanca

Samljeveni bademi izmiješaju se sa šećerom, dodaju bjelanci, pa se dobro izmijesi. Ova se smjesa štrca kroz vrećicu na namazanu tepsiju u raznim oblicima i pusti do drugog dana stajati, a onda se suši u pećnici.

51. Poljupci od datulja *(Dattel-Busserln)*

18 dkg šećera
2 bjelanca
18 dkg oraha
18 dkg datulja

Šećer i bjelanci miješaju se pol sata, onda se dodaju kosani orasi i u rezance izrezane datulje. Sve se dobro izmiješa, pa se žličicom prave hrpice na namazanu tepsiju i suše u pećnici kod slabe vatre.

52. Poljupci od oraha *(Nuss-Busserln)*

20 dkg oraha	1 pločica čokolade
20 dkg šećera	3 bjelanca

Orasi se fino košu, a čokolada izriba. Na vatri se tuku bjelanci i šećer, pa kad se počelo zgušnjavati, dodaju se orasi i čokolada. Tuče se na vatri tako dugo, dok se dadu praviti poljupci. Žličicom se stavljaju hrpice na namazanu tepsiju i peku kod umjerene vatre.

53. Čajni kolačići *(Kleine Teebäckerei)*

25 dkg brašna	1 bjelance
12 dkg maslaca	kristalni šećer
5 dkg šećera	bademi, marmelada
1 žumance	kandirane trešnje
1 jaje	čokolada
	umak-čokolada
	kokos, žele

Od brašna, maslaca, šećera, žumanca i jajeta izmijesi se tijesto, razdijeli u 5 dijelova i napravi se pet raznih čajnih kolačića.

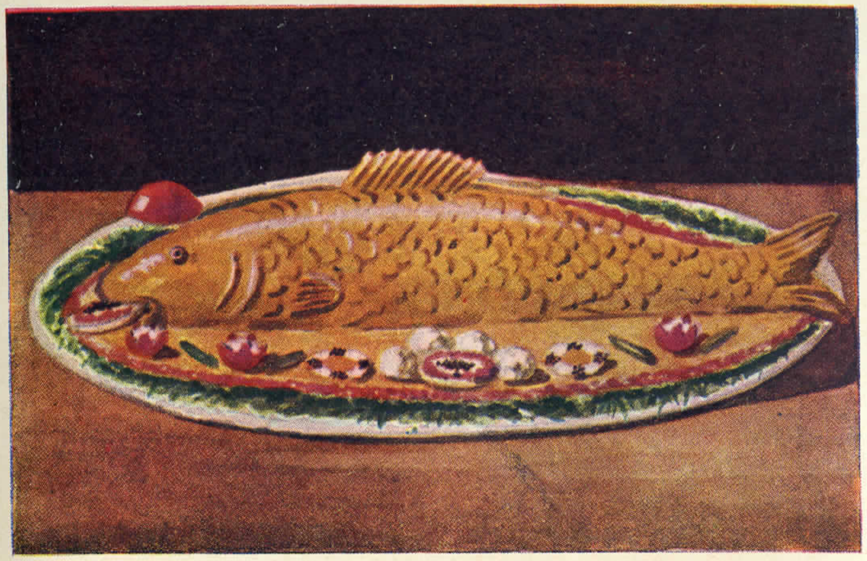
I. Tijesto se razvalja, režu se razni oblici i stave peći. Neki od njih namažu se bjelancem, umoče u kristalni šećer i kosane oguljene bademe.

II. Od drugog dijela tijesta naprave se kuglice, prstom se napravi udubina, umoče se u bjelance, šećer i bademe, te peku kod jake vatre. Kad se ohlade, stavi se u udubinu kandirana trešnja ili malo marmelade.

III. U ovo tijesto umijesi se 3 dkg oguljenih, samljevenih badema, pa se prave mali valjčići ili roščići i peku. Kad su pečeni, umoče se vršci u umak-čokoladu ili se cijeli glaziraju.

IV. Izrežu se mali uštipci. U sredinu uštipaka stavi se pjena od bjelanca (1 bjelance, 7 dkg šećera) i peče. Mjesto pjene od bjelanca može se na svaki sirovi uštipak staviti smjesa od badema (½ bjelanca, 3 dkg šećera, 6 dkg samljevenih badema). Nakon toga se peče. Kad su pečeni, mogu se po dva zajedno slijepiti s marmeladom.

V. U tijesto se umijesi pol pločice ribane čokolade, izrežu se razni oblici i peku. Dok su još vrući, namažu se bjelancem, pasipaju samljevenim kokosom i ukrase želeom od voća.



RIBA U MAJONEZU

PUNJENA JAJA

Zakuske za buffet

Zakuske za buffet su hladna sladokusna jela, koja se moraju osobito lijepo ukrasiti i ukusno složiti na stol uz odgovarajuću dekoraciju, jer je to zapravo izložba kulinarskog umijeća, koja mora odgovarati svečanoj priredbi.

Ove se zakuske mogu servirati kod svečanih gozbi i kao predjušno jelo za objed ili večeru ili uz čaj kod manjeg broja gostiju, kad se sjedi za stolom.

Na buffet se mogu postaviti i »hors d'oeuvre-plate«, koje se kod svečane gozbe serviraju za objed ili večeru kao predjušna jela.

Osobito su dekorativne »plate« za buffet od uloženih jela ili namirnica u aspik, kao što su: svinjski kotleti uloženi u aspik (u za to posebnom obliku), guščja jetra ili koja pašteta, riba i raci, pa i druge razne pikantne malenkosti. Za ukras buffeta mogu se napraviti od krokanta, »vindmase« i marcipana razni predmeti kojima se može pokazati kulinarsko umijeće, kao što se to čini za razne kulinarske izložbe. I domaćica može za buffet izraditi od licitarskih kolačića, »vindmase« i marcipana »kućicu Ivice i Marice«, košaricu sa voćem od marcipana, platu sa šunkom i kobasicama od marcipana, krokant-tortu i t. d.

1. Punjena jaja *(Gefüllte Eier)*

6 jaja	1 žlica vrhnja
2 jajeta	2 žlice senfa
1 dl ulja	1 dkg kapra
1 limun	sol, papar
aspik	kruh, maslac
	salata, alkermes

Šest jaja tvrdo se kuhaju. Kad su kuhana, prerežu se poprijeko, a žumanac im se izvadi. Žumanci se pasiraju i stave u majonez, koji se napravi ovako: 2 sirova žumanca miješaju se sa 1 dl ulja tako, da se dodaje kap po kap ulja. Kad je ulje izmiješano, doda se sok od pol limuna, senf, kapri i kiselo vrhnje. Ta smjesa se soli i papri, pa se njome napune polovine od jajeta. Korica od limuna izreže se u pruje i stavi na jaje tako, da ono dobije oblik male košarice.

Jaja se mogu postaviti na podložak od kruha, koji se izmaže maslacem, a ukrasi ružičasto obojenim maslacem. Jaja se serviraju po mogućnosti na staklenoj zdjeli, a ukrase se zelenom salatom i aspikom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati jaja, 3. kosati kapre, 4. izrezati pruje, 5. miješati žumanca, ulje, 6. dodati limun, senf, 7. dodati kapre, vrhnje, 8. pasirati žumanca, 9. dodati žumanca, 10. soliti, papriti, 11. puniti jaja, 12. napraviti podložak, 13. kosati aspik, čistiti salatu, 14. ukrasiti.

2. Pisana pečenka u aspiku *(Lungenbraten in Aspik)*

pisana pečenka	6 dkg krastavaca	u k r a s :
6 dkg slanine	6 dkg masti	razno zelenje
6 dkg šunke	aspik, 2 jajeta	povrtnica
6 dkg suhog jezika	salata	kapri

Pisana pečenka očisti se, opere, osoli i nabode slaninom, šunkom, suhim jezikom i krastavcima i to tako, da dođe red slanine, red šunke, red suhoga jezika, red krastavaca. Sve se nareže na rezance, da se lakše provlači kroz meso. Ovako priređena pisana pečenka stavi se na mast u pećnicu peći i polijeva se za vrijeme pečenja. Kad je pečena, izvadi se i ohladi.

Oblik se obloži aspikom, stavi ukras, na koji se prelije aspik, a kad se stvrdne, složi se na ploške izrezana pisana pečenka i opet prelije aspikom. Kad aspik postane žuličav, istrese se iz kalupa na zdjelu i ukrasi jajima, salatom i ostalim ukrasom po volji.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. napraviti aspik, 3. očistiti meso, 4. rezati slaninu, šunku, jezik, krastavce, 5. nabosti, 6. peći, 7. ohladiti, 8. staviti aspik u oblik, 9. staviti ukras, 10. izrezati meso, 11. staviti meso u kalup, 12. dodati aspik, 13. izvaditi iz kalupa, 14. ukrasiti.

3. Ragout u školjkama *(Ragout in Muscheln)*

1/2 možđana	kapri za ukras
1 dkg luka	1 cvjetača
10 dkg šunke	10 dkg graška
15 dkg guščje jetre	3 dkg maslaca
aspik, salata	jaja

Teleći ili svinjski možđani očiste se, skošu i pirjaju na masti, na kojoj je popržen fino kosani luk. U to se izmiješa fino isjeckana šunka u male ploškice, izrezana pečena jetra i kuhani svježi grašak ili iz konzerve. Smjesa se soli i papri, stavi u školjke, nakiti kuhanom cvjetačom, aspikom, salatom, peršinom, kosanim jajima i t. d.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati luk, 3. peći jetru, 4. očistiti možđane, 5. kosati šunku, 6. očistiti, kuhati grašak, 7. kuhati cvjetaču, 8. pirjati možđane, 9. umiješati šunku, jetru, grašak, 10. soliti, papriti, 11. staviti u školjke, 12. ukrasiti.

4. Krema od šunke *(Schinkencreme)*

1/4 kg šunke	2 dl slatkog vrhnja
5 dkg maslaca	sol, papar
4 dkg brašna	zeleni peršin
salata	1 dl aspika
alkermes	šunka, jaja za ukras

Napravi se zafrig od maslaca i brašna, koji se dolije mlijekom i bojadiše alkermesom. U nj se stavi kosana šunka, papri se i izmiješa s tučenim slatkim vrhnjem i aspikom. Oblik se obloži aspikom i dno se ukrasi. Nakon toga smjesa se stavi u oblik, dolije po potrebi aspikom i ostavi dok postane žuličava. Onda se istrese na zdjelu, servira s majonezom ili kojom drugom hladnom umakom, a ukrasi jajima, salatom, peršinom i t. d.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. napraviti aspik, 3. kosati šunku, 4. napraviti zafrig, 5. doliti mlijekom, 6. dodati šunku, 7. tući vrhnje, 8. dodati vrhnje, 9. dodati aspik, 10. staviti u oblik, 11. istresti, 12. ukrasiti.

5. Lastavice u gnijezdu *(Schwalben im Nest)*

3/4 kg teletine	majonez
10 dkg slanine	salata
15 dkg šunke	aspik
5 jaja	kapri
4 dkg masti	

Teletina se izreže u odreske, tuče i soli. Slanina se izreže u ploške kao i kuhana šunka. Jaja se tvrdo kuhaju i olupe. Na svaki teleći odrezak stavi se ploška slanine, ploška šunke i jedno jaje, savije se, zaveže i na masti ispeče. Kad je meso pečeno, ohladi se, svaki se zamotak razreže na pol i stavi u majonez tako, da se jaje vidi. Ukrasi se aspikom, kaprima, salatom i t. d.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kuhati jaja, 3. rezati, tući meso, 4. rezati slaninu, šunku, 5. oguliti jaja, 6. zaviti jaje u meso, 7. peći, ohladiti, 8. napraviti majonez, 9. staviti majonez na zdjelu, 10. razrezati meso, 11. staviti meso u majonez, 12. ukrasiti.

6. Hladni varenac od povrća *(Kalter Gemüsepudding)*

1 dl ulja	4 dkg luka
20 dkg mrkve	vlasac
20 dkg korabice	sol, papar
10 dkg celera	limunov sok
1 cvjetača	

Na vruće ulje stavi se pržiti fino kosani luk. Kad je ovaj lijepo žut, doda se na kockice izrezano povrće i u cvjetiće razdijeljena cvjetača. Povrće se uz neprestano dolijevanje pirja, soli i papri, a kad je povrće mekano, doda se kosani vlasac i limunov sok. Onda se stavi u oblik i na

led. Kad je jako hladno, istrese se na zdjelu i ukrasi po ukusu. Ovom varencu može se servirati i majonez ili umaka od sardelica, a i remuladenumaka.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati luk, 3. pirjati luk, 4. rezati povrće, 5. pirjati povrće, 6. kosati vlasac, 7. dolijevati, pirjati, 8. soliti, papriti, 9. dodati vlasac, limunov sok, 10. staviti u oblik na led, 11. napraviti umaku, 12. ukrasiti.

7. Punjeni želudac *(Gefüllter Schweinsmagen)*

1 suhi želudac	8 jaja
1 kg bijelog kruha	mladi luk
1 suhi svinjski jezik	sol i papar
$^1/_4$ kg suhe slanine	10 dkg grožđica

Svinjski želudac okrene se, dobro opere, natare lukom i solju, nadune, zaveže, da zrak ne izađe i suši jedan dan nad toplim štednjakom, a poslije u dimu. Ovako priređeni želudac se dobro opere u toploj vodi. Slanina, suhi jezik ili šunka izrežu se u kockice. Luk se fino koše. Kruh se namoči i izažme. Jaja se razmute. Sada se sve priređeno zajedno izmiješa, soli i papri i tom smjesom napuni se želudac, sašije i stavi u toplu vodu kuhati. Za vrijeme kuhanja se okreće, da se u želucu smjesa jednako razdijeli. Mjesto kruha može se staviti toliko kukuruznog brašna, da smjesa bude kašasta. Kad se ohladi, izreže se u tanke ploške i servira. Želudac se smije napuniti samo do tri četvrtine.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oprati želudac, 3. pristaviti vodu, 4. namočiti kruh, 5. kosati luk, 6. očistiti grožđice, 7. izrezati slaninu, 8. izrezati jezik, 9. razmutiti jaja, 10. sve izmiješati, 11. soliti i papriti, 12. kuhati, 13. ohladiti i rezati.

8. Konzervirana tunina u ulju *(Konservierter Thunfisch in Öl)*

3 kg tunine	2 dl vinskog octa	lovorov list
35 dkg soli	ulje	papar, kapri

Tunina se osoli, prelije octom i s toliko vode da je riba pod vodom. Kuha se polagano 2 sata. Zatim se izvadi na sito i pusti preko noći stajati. Meso se očisti od kosti, slaže u staklenku s lovorovim listom, doda se cijeloga papra i nekoliko kapri. Riba se prelije sirovim uljem, a staklenka se zaveže pergament-papirom. Servira se hladna s istim uljem i kriškama od limuna.

9. Imitirana tunina *(Imitierter Thunfisch)*

$^1/_2$ kg teletine	3 l vode	limun
6 dkg mrkve	$^1/_4$ l octa	pasta od sardelica
6 dkg peršina	6 žumanaca	bijeli papar
10 dkg luka	20 dkg maslaca	aspik, salata i t. d.
15 zrna papra	$^1/_4$ l rasola	

Čisto teleće meso očisti se dobro od žila, dobro tuče, soli, savije i umota u ubrus te stavi kuhati u rasol. Rasol se skuha od 3 l vode, doda octa, očišćenoga izrezanog zelenja, luka i papra, pa se meso kuha 1 sat. U rasolu se pusti ohladiti, izvadi iz ubrusa, izreže u ploške i prelije umakom od sardelica.

Ukrasi se savijenim sardelicama, sušenim lososom, salatom, limunom, aspikom, jajima, miješanom salatom i t. d.

Umaka od sardelica: žumanci, maslac i $^1/_4$ l rasola tuče se na vatri, dok postane gusto. Kad se ohladi doda se paste od sardelica, bijeloga papra i limunova soka po okusu. Sve se dobro izmiješa i prelije po mesu.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, tući meso, 3. soliti, saviti meso, 4. očistiti, izrezati zelenje, 5. kuhati zelenje, 6. kuhati meso, 7. miješati maslac, žumanca, rasol, 8. tući na vatri, 9. tući, ohladiti, 10. umiješati pridodatke, 11. izrezati meso, 12. preliti meso, 13. ukrasiti.

10. Engleska drhtalica od ribe *(Englische Fischsulze)*

1 kg ribe (smuđ)	3 lista želatine
5 dkg mrkve	4 žumanca
5 dkg peršina	$^1/_2$ dl ulja
5 dkg luka	limun
papar, limun, ocat	1 žlica senfa

Najprije se skuha rasol, u kojem se kuha riba. Kad je riba kuhana, očisti se od kosti i izmiješa s aspik-majonezom, stavi u oblik, koji se namaže bademovim uljem. Aspik se napravi od rasola, u kojem se riba kuhala tako, da se u $^1/_2$ l vode stavi 3 lista želatine i umiješa u majonez, koji se napravi od 4 žumanca, $^1/_2$ dl ulja, 1 žlice senfa i malo soka od limuna. Čistim aspikom obloži se oblik od ribe, dno ukrasi, a onda se unutra slažu komadići ribe i nalije aspik-majonez. Kad se stisne, izvadi se iz oblika i ukrasi.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, rezati zelenje, luk, 3. kuhati rasol, 4. kuhati ribu, 5. miješati žumanca, ulje 6. dodati senf, limunov sok, 7. ohladiti rasol, 8. dodati želatinu, 9. uliti u majonez, 10. obložiti oblik aspikom, 11. složiti ribu, 12. dodati aspik-majonez, 13. izvaditi iz oblika, 14. ukrasiti.

11. Mesna zakuska s majonezom *(Kalter Speckbraten mit Mayonnaise)*

$^1/_4$ kg govedine	4 dkg masti
$^1/_4$ kg teletine	15 dkg luka
$^1/_4$ kg svinjetine	15 dkg mrkve
10 dkg slanine	sol, papar

Tri vrste mesa, govedina, teletina i svinjetina, fino se košu i izmiješaju s 10 dkg na kockice rezane slanine. Meso se soli i papri, oblikuje debela kobasica, zavije u pergament-papir i pirja na pirjanom luku i mrkvi 1 sat. U tom soku ostavi se meso, dok se ohladi, onda se izreže u ploške, prelije majonezom i ukrasi po volji salatom, jajima, aspikom i t. d.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. rezati luk, mrkvu, 3. pirjati luk, mrkvu, 4. kosati meso, 5. rezati slaninu, 6. oblikovati meso, 7. pirjati meso, 8. napraviti majonez, 9. ohladiti, izrezati meso, 10. preliti meso, 11. ukrasiti meso.

12. Hamburška kobasica s majonezom *(Hamburger Wurst mit Mayonnaise)*

1/4 kg teletine	pasta od sardelica
1/4 kg govedine	3 jajeta
1/4 kg svinjetine	2 kisela krastavca
1 zemička	5 dkg suhog jezika
1 bjelance	5 dkg masti
5 dkg suhe slanine	

Meso se opere i samelje na stroj. Jaja se tvrdo kuhaju i izrežu u kockice. Krastavci, suhi jezik i slanina izrežu se na kockice. Zemička se namoči i s mesom protjera kroz stroj. Sve se to izmiješa s mesom, soli i papri i doda malo paste od sardelica. S malo brašna napravi se kobasica, koja se stavi peći na vruću mast. Kad je pečena, ohladi se i prelije majonez, te garnira po ukusu.

13. Galantine od kokoši *(Hühner-Galantine)*

1 kokoš	10 dkg slanine
8 dkg mrkve	10 dkg šunke
8 dkg peršina	10 dkg jezika
3 dkg luka	20 dkg teletine
2 dkg pistacija	10 dkg svinjetine
1/4 l konjaka	1 jelen-gljiva

Očišćena kokoš razreže se na hrptu i oprezno se izvade sve kosti, da se koža ne podere. Kokoš se napuni nadjevom, sašije, zavije u ubrus i stavi kuhati u juhu id zelenja. Kuha se otprilike 1 sat.

Teleće i svinjsko meso se fino koše. Šunka, jezik i slanina izrežu se u kockice, pistacije očiste i sve se dobro izmiješa, soli i papri. Doda se malo konjaka ili madeire i jedna sitno izrezana jelen-gljiva.

Kuhana kokoš izvadi se iz juhe, ohladi i onda stavi između dvije daske i malo otešča. Ovako se ostavi nekoliko sati, prelije aspik-majonezom i ukrasi po volji.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, izrezati zelenje, 3. kuhati zelenje, 4. očistiti kokoš, 5. izvaditi kosti, 6. kosati meso, 7. rezati slaninu, jezik, šunku, 8. očistiti pistacije, 9. rezati gljivu, 10. izmiješati nadjev, 11. napuniti, sašiti kokoš, 12. kuhati kokoš, 13. ohladiti i prešati.

14. Jastog *(Hummer)*

1 jastog (1 kg)	talijanska salata	zeleni peršin
slana voda	1/4 l aspika	jaja
ocat	limun	

Jastog se pol sata kuha u slanoj vodi, u koju se stavi octa. Nakon tog vremena stavi se u hladnu vodu. Oklop se kod repa zareže i izvadi se meso, a oklop se napuni talijanskom salatom. Iz škara se također izvadi meso, te napune salatom. Po jastogu složi se na ploške rezano meso, nakiti se jajima, ploškama od limuna, zelenim peršinom, salatom, aspikom i t. d. Uz to se servira majonez.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. rezati luk, mrkvu, 3. izrezati meso, napraviti talijansku salatu, 5. izrezati meso, 6. napuniti talijanskom salatom, 7. složiti ploške od jastoga, 8. ukrasiti, 9. napraviti majonez.

15. Oštrige *(Austern)*

Oštrige se dobro operu, otvore posebnim otvaračem i slože na zdjelu, na koju smo složili kosani led. K tomu se dodaju četvrtine od limuna, pa se svaka oštriga sokom poštrca i pojede.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. oprati, otvoriti oštrige, 3. tući led, 4. složiti oštrige, 5. dodati limun.

16. Pasteta od teletine *(Kalbfleischpastete)*

3/4 kg teletine	1 zemička
4 dkg masti	pasta od sardelica
20 dkg luka	1 jaje
15 dkg mrkve	senf, rum
1/4 l vina	6 dkg maslaca
4 jajeta	10 dkg jezika
6 kiselih krastavaca	majonez od 5 jaja
2 dkg kapra	**salata i ostalo za ukras**
1 limun	

Teletina se očisti, izreže u komadiće i pirja na masti, na kojoj se pirjao izrezani luk i mrkva. Doda se malo korice od limuna i mekano pirja uz dolijevanje vina. Kad je mekano, protjera se kroz stroj s namočenom zemičkom 4 puta. U meso se doda 1 žlica paste, maslac, 1 jaje, 1 žlica senfa, malo ruma, soli i papra. Sve se dobro izmiješa i razdijeli u tri dijela, a između ovih dijelova stave se tvrdo kuhana i izrezana jaja, jezik, krastavci i kosani kapri. Zatim se napravi debela kobasica, koja se umota u pergament-papir i kuha opet u onom soku, u kojem se prije pirjalo meso. Nakon jednog sata pašteta je gotova, pa se ostavi u soku preko noći. Drugi dan se izreže u ploške, prelije majonezom i ukrasi. Ako se servira uz čaj, ne treba preliti majonezom.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. rezati luk, mrkvu, 3. izrezati meso, 4. pirjati luk, meso, 5. kuhati jaja, jezik, 6. kosati kapre, 7. rezati krastavce, jaja, jezik, 8. kosati meso, zemičku, 9. umiješati sve pridodatke, 10. dodati jaja, jezik, 11. dodati krastavce, kapre, 12. oblikovati, pirjati, 13. izrezati, politi majonezom, 14. ukrasiti.

17. Pasteta od jetre *(Leberpastete)*

35 dkg jetre	mirodije za pastetu	6 dkg slanine
35 dkg svinjetine	6 dkg maslaca	2 sardelice
4 dkg masti	2 zemičke	3 jajeta
6 dkg luka	mlijeko	2 dkg senfa

Jetra i svinjetina izrežu se i na masti i luku pirjaju. Kad je meso pirjano, protjera se 3 puta kroz stroj zajedno s namočenom zemičkom. Međutim se maslac miješa sa 3 žumanca i 1 cijelim jajetom dok postane pjenasto, onda se doda meso i izrezana (na kockice) slanina, pasirane sardelice, senf i mirodije (Pastetengewürz). Sve se to dobro izmiješa, stavi u namazani i posipani oblik od varenca i kuha u vodenoj kupelji 1 sat. Nakon toga se istrese na zdjelu, prelije majonezom ili nekom drugom hladnom umakom, te ukrasi po volji.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. kosati luk, 3. rezati meso, pirjati, 4. rezati slaninu, 5. pasirati sardelice, 6. namočiti zemičku, 7. kosati meso, zemičku, 8. miješati maslac, jaja, 9. dodati meso, 10. umiješati pridodatke, 11. kuhati, 12. napraviti umaku, 13. izvaditi, ohladiti, 14. preliti, ukrasiti.

18. Pasteta od jetre u aspiku *(Leberpastete in Aspik)*

1/2 kg teleće jetre	6 dkg luka	4 žumanca
10 dkg slanine	4 zemičke	snijeg od bjelanaca
4 dkg masti	1/4 l mlijeka	

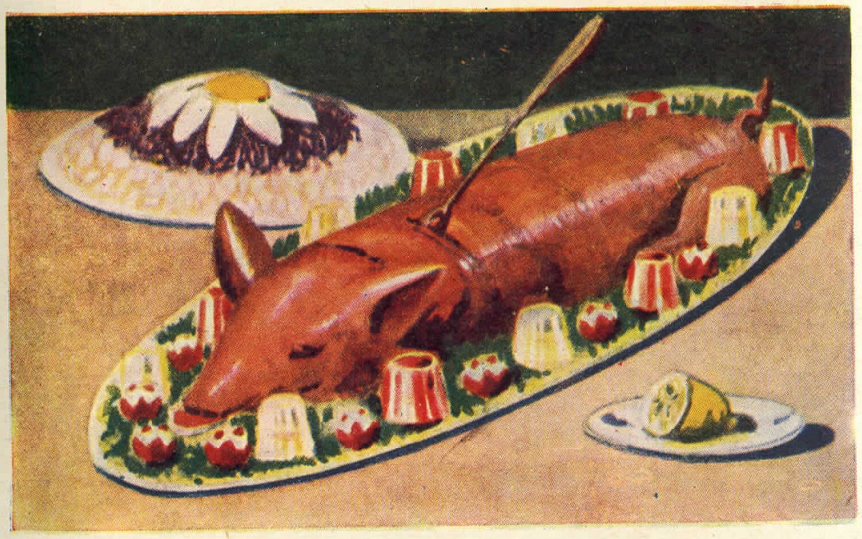
Jetra i slanina razrežu se u komadiće i stave peći na mast, na kojoj se popržio luk. Kad je jetra pečena, ohladi se. Zemičke se moče u mlijeku, izažmu i zajedno s jetrom dva puta protjeraju kroz stroj. Zatim se smjesa pasira kroz sito. U smjesu se umiješaju žumanci i snijeg od bjelanaca, pa se ova smjesa stavi u namazanu tepsiju od biskvita, a ova se stavi u veću tepsiju, u kojoj je zavrela voda. Pašteta se pokrije i kuha u pari 3/4 sata. Kad se ohladi, izvadi se iz oblika i stavi u aspik.

19. Šunka od marcipana *(Marzipan-Schinken)*

I.	II.	glazura:
60 dkg šećera	4 dkg šećera	3 pločice čokolade
60 dkg badema	40 dkg badema	40 dkg šećera
korica od limuna	korica od limuna	2 dkg maslaca
korica od naranče	rum	
rum, alkermes	1 1/2 dl vode	
2 dl vode		

I. Da se imitira meso od šunke, napravi se ružičasti marcipan ovako: bademi se ogule, dobro posuše i samelju. Voda i šećer kuha se do II. stupnja, a onda se dodaju bademi, korica od limuna, rum i alkermes. Sada se još malo prokuha i stavi na papir, na kojem je narisan oblik šunke, pa se prema tome modelira šunka.

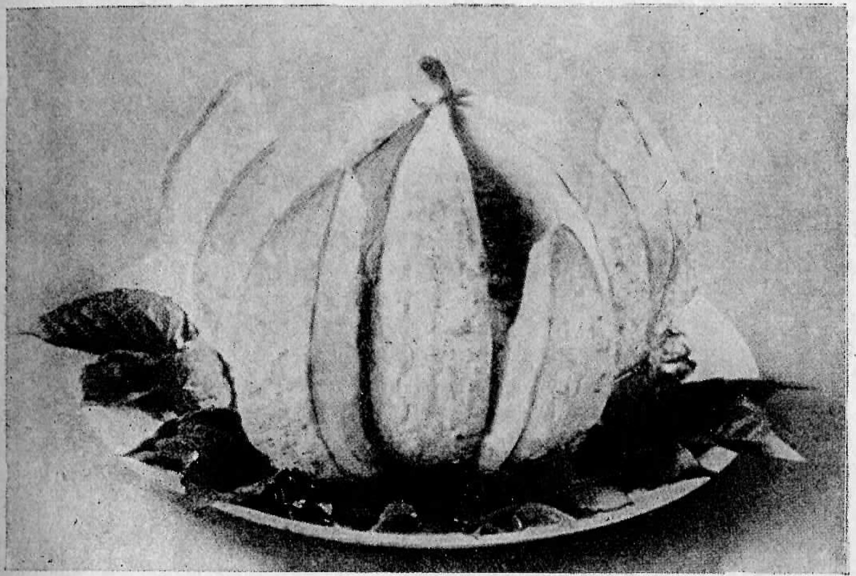
HLADNI VARENAC OD POVRĆA



HLADNI PEČENI ODOJAK

II. Slanina se imitira bijelom smjesom od marcipana, koji se napravi od 40 dkg badema. Kad je marcipan gotov, razvalja se, stavi preko šunke i pusti sušiti. Koža od šunke imitira se glazurom od čokolade.

Od ovakve marcipan-smjese mogu se praviti i kobasice, pa se može dodati u smjesu malo ribane čokolade, da budu malo tamnije. »Šunka«



Dinja

i »kobasice« mogu se zajedno postaviti na ovalnu zdjelu, a kraj njih se može staviti malo oguljenih samljevenih badema, da se imitira hren. Ukrasiti se može zelenim peršinom. Ovo je poslastica, koja je kod svečanih gozbi i lijepi ukras na buffetu.

20. Kućica Ivice i Marice *(Hänsel und Gretel-Häuschen)*

m e d e n j a c i:

70 dkg krušnog brašna
korica od limuna
cimet, klinčići
$^1/_4$ kg šećera
$^1/_4$ kg meda
1 dl vode
3 g soda-bikarbone

p j e n a o d b j e l a n a c a:

1 bjelance
10 dkg šećera
sok od limuna
$^1/_4$ kg čokolade

Šećer i med izmiješaju se s vodom i zavrije. Brašno se prosije u zdjelu, a slatka se tekućina nalije na brašno. Doda se tučeni cimet, klinčići, fino kosana korica od limuna i soda-bikarbona. Tijesto se u zdjeli dobro izmijesi i pokrije. Drugi dan tijesto se razvalja, režu se mali medenjaci, premažu

bjelancem, a u sredinu se stavi polovina oguljenog badema. Medenjaci se slože u voskom namazanu tepsiju i peku.

Za srca, perece i poijupce napravi se pjena od bjelanaca, koja se kroz vrećicu štrca, pa se na tepsiju prave oblici. Čokolada se omekša u pećnici i upotrebi za lijepljenje medenjaka na kućicu, koja se napravi iz kartona. Ivica, Marica i vještica mogu se također modelirati iz kuhanog marcipana.

Pića

VRUĆA PIĆA

Kad se pozovu gosti ili kod svečanih gozbi, mogu se servirati ova vruća pića: bijela kava, kakao, čokolada, crna kava, čaj, kuhano vino, punč i grog. Kako se priređuje kava, kakao, čokolada, čaj i kuhano vino opisano je u I. dijelu knjige na str. 264., a kako se ova pića serviraju i kod kojih gozbi, opisano je u prvom poglavlju pod »Gostoprimstvo«. Kod svečanih večera, obično iza ponoći, servira se grog ili punč. Punč je englesko piće, koje se mnogo pije u sjevernim državama zimi vruće, a ljeti hladno. Ime »punč« dolazi od hindustanske riječi »Pautscha«, a znači broj 5, pa se misli, da je dobilo ime po tome, što se uglavnom sastoji od pet namirnica, koje se izmiješaju, i to: čaj, sok i korica od limuna, šećer, rum i orašak. Mjesto čaja može se staviti vino ili razni voćni sokovi, a dodati se mogu i žumanci, pa prema tome, što se sve izmiješa u punč, dobije punč ime. Grog je vrlo sličan punču, a pravi se ovako:

1. Grog *(Grog)*

1 l vode ili laganog ruskog čaja
20 dkg šećera
3 dl ruma, konjaka ili araka

U vrući procijeđeni čaj kuha se šećer i izmiješa s rumom ili konjakom. Servira se u visokim čašama na stalku. Ako koji gost želi, da si sam napravi grog, onda mu se na poslužavniku donese visoka prazna čaša, u kantici voda ili čaj, šećernica, rum ili konjak. Grog se može i hladan servirati, pa si mnogi stave u hladni grog malinov sok, limunov sok ili sok od naranče.

2. Punč sa čajem *(Teepunsch)*

1 l kuhanog čaja
25 dkg šećera
sok od limuna
1 l vina
½ l ruma

Najprije se skuha čaj, procijedi, i u njega se stavi šećer, sok od limuna, vino i rum, pa se stavi na vatru, da se dobro ugrije, ali ne smije kuhati.

3. Punč s jajima *(Eierpunsch)*

$^1/_2$ l vode	1 l vina
1 žličica čaja	1 orašak
sok od 2 limuna	2 klinčića
25 dkg šećera	6 žumanaca

U pol litre vode skuha se čaj i procijedi. Žumanci se sa šećerom miješaju u kotliću, pomalo dodaje čaj, zatim vino, sok od limuna, orašak i klinčići, pa se sve tuče na vatri, dok postane gusto i pjenasto. Ne smije zavreti. Servira se vruće.

4. Carski punč *(Kaiserpunsch)*

$^1/_2$ kg šećera	sok od 4 limuna
$^1/_4$ l vode	$^1/_4$ l ruma
korica od limuna i naranče	1 l bijelog vina

Šećer se u loncu otopi i prelije sa ¼ l vode, te pusti kuhati. Zatim se doda korica od limuna i naranče, sok od limuna, rum i vino, te pusti na vatri skoro do vrenja.

5. Engleski punč s mlijekom *(Englischer Milchpunsch)*

4 žumanca	sok i korica od limuna
4 žlice šećera	3 čašice ruma
1 šalica mlijeka	1 šalica mlijeka

Žumanci, šećer i mlijeko tuku se u kotliću na vatri dok zavrije. Onda se doda rum, sok i korica od limuna i dalje tuče. Konačno se još doda jedna šalica mlijeka i pusti zakuhati.

6. Hoppel-poppel-punč

Dva žumanca, 2 dl slatkog vrhnja, 2 žlice šećera i čašica ruma tuku se u kotliću na vatri dok postane piće vruće. Toči se u čaše, koje se prije ugriju.

7. Oxfordski-punč

1 jaje	$^1/_4$ l čaja
1 dl slatkog vrhnja	1 ploška limuna
1 dl ruma	$^1/_2$ dl mlijeka
2 žlice šećera	

Jaje se izmiješa sa šećerom i s malo mlijeka. K tomu se doda slatko vrhnje i rum, pa se na vatri miješa dok postane vruće. Zatim se u ovu smjesu ulije vrući čaj i doda ploška limuna te stavi u ugrijane čaše.

8. Punč bez alkohola

1 žumance	1 dl soka od naranče
1 žlica šećera	1 dl mlijeka
korica od naranče	

Žumanci i šećer se dobro miješaju. Korica se fino koše, pa se zajedno sa sokom doda u žumance i šećer. Pomalo se dodaje mlijeko i tuče na vatri dok postane jako vruće.

HLADNA PIĆA

Za hladna se pića upotrebljavaju kocke leda, koje se naprave u hladioniku. Led razrjeđuje piće, pa se zato ne smije dodati u prevelikoj količini. Kod nekih je pića bolje, da se kocke leda ne stavljaju, već da se piće stavi na led. Za pravljenje hladnih pića služi soda-voda ili šampanjac, jer djeluju osvježujuće.

Za priređivanje soda-vode postoji boca t. zv. »Heimsiphon«, pomoću koje može domaćica u vodu ili u koju tekućinu utisnuti potrebnu količinu ugljične kiseline, koja se iz »patrone« pomoću jednog okreta »sifona« utisne u bocu. Najstarije hladno piće je »masagran«. To je crna kava pripravljena na turski način, u koju se doda kocka leda, žličica šećera i čašica konjaka ili ruma. Najjednostavnija hladna pića priređuju se od voćnih sokova (od malina, kupina, naranča i limuna). Voćni sok ukuhan sa šećerom izmiješa se s hladnom soda-vodom.Hladni čaj je također vrlo dobro osvježujuće piće. U dosta jaki čaj stavi se kocka leda, šećer, sok i korica od limuna i rum. Ova se pića serviraju u visokim čašama sa slamčicom.

BOWLE

»Bowle« nazivamo ledena pića, koja se priređuju od vina i šampanjca ili vina i soda-vode uz dodatak šećera, voća ili koje druge aromatične namirnice. Prema tome, koje voće stavimo ili koju aromatičnu tvar dodamo, dobiju bowle ime. Tako imamo bowlu od ananas, jagoda, bresaka, lazarkinje i t. d.

Ovo piće doneseno je k nama iz Engleske kao i svi punči. Servira se u velikom vrču ili kristalnim čašama za bowlu. U vrču i čašama moraju biti komadići leda. Ovo piće uživa se kroz slamčicu, da se bolje i dulje osjeća aroma. Bowle se serviraju najviše iza svečanih večera ili velikih južina uz tortu.

Bowle se mogu praviti od svježega i konzerviranog voća, pa ako pravimo od konzerva, onda treba dodati manje šećera. Za bowle treba uzeti lagana, pitka vina, a djelovati moraju osvježujuće. Kod priredbe bowla nije samo važan recept, već za to treba iskustvo, vježba i razvijen okus.

1. Bowla od ananasa *(Ananasbowle)*

1 ananas	$^1/_2$ l soda-vode ili šampanjca
$^1/_2$ kg šećera	2 dl maraskina
2 l vina	

Ananas-bowla može se napraviti od svježega i konzerviranog ananasa, pa se kod konzerviranoga ananasa uzme manje šećera. Svježi ananas oguli se, a lupina se dobro tuče u mužaru i stavi u 1 l vina, dobro pokrije i ostavi nekoliko sati stajati. Meso se od ananasa izreže u ploškice, stavi u vrč za bowlu, posipa tučenim šećerom, pokrije i ostavi neko vrijeme. Vino se sada procijedi na ananas, dolije ostalo vino i doda maraskino. Bowla mora stajati na ledu, a neposredno prije serviranja doda se šampanjac ili soda-voda i komadić leda.

2. Bowla od jagoda *(Erdbeerenbowle)*

2 l šumskih jagoda	2 l vina
$^1/_2$ kg šećera	$^1/_2$ l soda-vode ili šampanjca

Najprije se izabere $^1/_2$ l lijepih jagoda, koje se očiste i stave u vrč od bowle. Jagode se posipaju šećerom, a preostali šećer se s malo vode kuha u gusti sirup. U ovaj sirup dodaju se preostale jagode i puste 2 sata počivati. Nakon 2 sata procijedi se sok kroz krpu u vrč, dolije vino, stavi led i vrč se ukopa u led. Prije serviranja doda se šampanjac ili soda-voda.

3. Bowla od malina *(Himbeerenbowle)*

Ova bowla priređuje se isto tako kao i bowla od jagoda, samo se mjesto jagoda uzme jednaka količina malina.

4. Bowla od bresaka *(Pfirsichbowle)*

12 bresaka	2 l vina
$^1/_2$ kg šećera	$^1/_2$ l soda-vode ili šampanjca

Breskve se ogule, izrežu u četvrtine i slože u vrč te posipaju šećerom. Na breskve se nalije vino, doda led, stavi na led i nakon nekoliko sati servira se. Prije serviranja ulije se šampanjac ili soda-voda.

5. Bowla od naranča *(Orangenbowle)*

6 naranča	2 l vina
$^1/_2$ kg šećera	$^1/_2$ l soda-vode ili šampanjca

Polovina se šećera nariba na koricu od naranče. Naranče se ogule, izrežu u ploške, izvade koštice, stave u posudu, izmiješaju i posipaju šećerom. Na naranče nalije se vino, doda led i na koncu šampanjac ili soda-voda. Bowla mora do upotrebe stajati na ledu.

6. Bowla od lazarkinje *(Waldmeisterbowle)*

1 snopić lazarkinje	2 l vina
$^1/_4$ kg šećera	$^1/_4$ l šampanjca ili soda-vode

Lazarkinje se očiste i stave u vino. Nakon jednog sata vino se procijedi, doda se šećer i stavi na led. Prije serviranja doda se šampanjac ili soda-voda.

DOMAĆI LIKERI I DESERTNA VINA

Likeri, koji se prodaju u trgovinama, dobivaju se destilacijom iz provrelog voća, u kojemu ima šećera, no kako je ova metoda u kućanstvima neprovediva, zbog naročitih naprava za destilaciju, to se domaći likeri prave na jednostavniji način. Naravno je, da su likeri dobiveni destilacijom najfiniji. Najfinije likere proizvodi Francuska, Njemačka i Italija. Kvaliteta likera ovisi o miješanju pridodataka, o čišćenju, o dodatku, bojadisanju i o »ležanju« likera. Likeri, koji se prave od voća, nazivaju se ratafias, a gusti likeri krem-likeri. Likera ima nebrojeno mnogo vrsta, pa i u trgovini dolaze pod raznim imenima.

Domaći likeri mogu se napraviti na vrlo jednostavan način, ako se u drogerijama ili ljekarnama kupi esenca ili ekstrakt od bilo kojega voća ili mirodije, pa se ovaj izmiješa s određenom količinom rakije ili alkohola i šećernim sirupom. Količina alkohola i šećernog sirupa označena je na bočici dotične esence. Esenca ima od vanilije, banane, trešnje, limuna, naranče, malina, šipaka, ribiza, kumina i dr.

Kako domaćica ne može uvijek kupiti esencu, to ima mnogo načina kako može prirediti i bez toga dobar domaći liker, koji se obično servira uz kolače ili konfekte.

1. Liker od mlijeka *(Milchlikör)*

$^1/_2$ l mlijeka	2 limuna
$^1/_2$ vanilije	$^1/_2$ l alkohola (95%)
$^1/_2$ kg šećernog praha	

U mlijeko se stavi vanilija, šećer i na kriške izrezani limuni, a zatim se boca začepi. Ova se smjesa stavi na sunce ili toplo mjesto, svaki dan se malo izmiješa i nakon 14 dana se filtrira. Može se odmah upotrebiti, no bolji je, ako malo odleži.

2. Liker od crnog vina *(Rotweinlikör)*

1 l crnog vina	3 dl ruma
60 dkg šećera	korica od limuna
1 vanilija	

Vino, šećer i vanilija kuhaju se $^1/_2$ sata. Kad se ohladi, doda se rum, izmješa i zatvori u boce.

3. Liker od čokolade *(Schokoladelikör)*

1 l sirova mlijeka	1 vanilija	$^1/_2$ l alkohola
$^1/_4$ kg čokolade	1 limun	1 kg šećera

U mlijeko stavi se na kriške izrezani limun, ribana čokolada, šećer, vanilija i alkohol, pa se sve dobro izmiješa i ostavi na toplom mjestu 3 tjedna. Boca se svaki dan malo protrese. Poslije se filtrira i zatvori u boce.

4. Liker od vanilije *(Vanillelikör)*

1 l vode	1/4 l alkohola
70 dkg šećera	malo alkermesa
1 vanilija	

Voda i šećer se s vanilijom kuhaju u sirup. Kad se ohladi, doda se u sirup alkohol i alkermes, pa se liker stavi u bocu i začepi. Što dulje odleži, to je liker bolji.

5. Liker od kumina *(Kümmellikör)*

1/4 l vode	1/4 l alkohola
1/2 kg šećera	3 dkg tucanog kumina

Šećer i voda kuhaju se, dok nastane sirup. Kad se ohladi, doda se alkohol i kumin, pa se ostavi tri tjedna odležati. Nakon toga se filtrira i dobar je za upotrebu.

6. Liker od kave *(Kaffeelikör)*

5 dkg kave	1/4 l vode
2 dl vode	1/4 l alkohola
1/2 kg šećera	vanilija

Od 5 dkg kave skuha se jaka kava. Šećer se skuha u sirup, pa se kuhana i procijeđena kava doda u ohlađeni sirup. Zatim se doda alkohol i vanilija i boca se dobro zatvori. Nakon nekoliko tjedana liekr se filtrira i može se upotrebiti.

7. Liker od višanja *(Weichsellikör)*

1 1/2 kg višanja	1/2 l alkohola
3/4 kg šećera	vanilija
1/2 l vode	

Višnje se očiste od peteljki, dobro operu i stave u veliku staklenku. Šećer se skuha i pročisti, pa se mlak nalije na višnje, doda se vanilija i alkohol, a staklenka se dobro zaveže. Tri do četiri tjedna ostavi se staklenka na suncu, a onda se sadržaj procijedi i zatvori u bocu.

8. Liker od oraha *(Nusslikör)*

1/2 kg oraha	3 dkg glavičice
1 1/2 l alkohola	3/4 kg šećera
3 dkg cimeta	3/4 l vode
3 dkg klinčića	

Orasi se operu, obrišu, razrežu u komadiće i stave zajedno s mirodijama u alkohol. To se dobro zatvori i ostavi 30 dana. Nakon toga se šećer i voda kuhaju, pa kad je sirup čist i gust, izmiješa se s alkoholom. Liker se zatvori u boce i pusti odležati nekoliko tjedana.

9. Liker od naranča *(Orangenlikör)*

10 naranča	1/2 kg šećera
1/2 l alkohola	1/4 l vode
1 zvjezdica anisa	1/4 kg šećera

Naranče se ogule, izrežu, izvade koštice i stave na 10 dana u alkohol. U alkohol se doda i jedna zvjezdica anisa. Svaki dan se boca malo protrese. Sada se 1/2 kg šećera i voda kuhaju u sirup, a od 1/4 kg šećera napravi se karamel, koji se dolije s malo vode i pusti kuhati. Alkohol se izmiješa s kuhanim sirupom i karamelom, filtrira i zatvori u boce.

10. Liker od jaja *(Eierlikör)*

5 žumanaca	1 vanilija
38 dkg šećera	1/4 l alkohola
1/2 l mlijeka	

Žumanci, šećer i mlako nekuhano mlijeko dobro se kutlja 1/4 sata sa 1 cijelom vanilijom. Zatim se doda alkohol i opet kutlja 1/4 sata. Nakon toga se procijedi, ulije u bocu i dobro začepi. Nakon 6 dana može se upotrebiti.

Pelinkovac

Pelinkovac je vino, koje se često pravi u većim kućanstvima, koja imaju posude za vino i raspolažu s podesnim prostorijama ili podrumom. Pelinkovac dobio je ime od biljke pelina, koja se stavlja u vino, a raste po našim vrtovima. Raste u grmu, lišće mu je bjelkasto, usko i intenzivnog mirisa, a vinu daje gorak okus.

Za pelinkovac uzme se dobro staro crno vino i crno grožđe (portugizac), pa kad je ono posve zrelo, obere se, očisti i objesi dok malo uvene. Potom se stavi u bačvicu u tolikoj količini, da je bačvica preko polovice puna. Između grožđa stavi se 1 kg suhih smokava, tri štapića vanilije, 1 kg groždica, 1—2 dunje, na kriške izrezane, 5 dkg gorušice, 2 oraška, koja se prije stucaju, korice od 2 naranče i lišće od pelina.

Na 100 l vina uzme se 5 kg kandis-šećera, a 5 kg običnog šećera, koji se stavi na grožđe, a ovo se prelije, samo se mora paziti, da se bačva do vrha ne napuni, jer će se količina povećati, kad se šećer otopi. Bačvica se dobro začepi, i nakon dva mjeseca pelinkovac je dobar za uživanje. Na ovo isto grožđe može se kasnije naliti opet drugo vino i to se može učiniti nekoliko puta.

Domaći vermut

Od bijeloga starog vina može se napraviti dobro desertno vino na taj način, da se doda šećera, a u malu lanenu vrećicu stave se razne mirodije, koje se prije stucaju, pa se onda ova vrećica objesi u vino i začepi se. Poslije 10 dana bačvica se otvori, vrećica se dobro istisne i opet stavi u vino. To se čini tako dugo, dok je miris i okus po mirodijama dosta jak. Od mirodija stave se u vrećicu: gorušica, orašak, zvjezdice anisa, gorki bademi, pelin, borovice, korice od naranče i vanilija. Od svakoga se uzme 1—3 dkg.

Vino od ribiza

Za pravljenje vina od ribiza mora se uzeti posve zrelo voće, kojemu se skinu peteljke i onda se ispreša. Na 40 l soka uzme se jednaka količina vode, a može biti i koja litra više, pa na ovu smjesu treba dodati 20 kg šećera. Ovaj mošt stavi se u bačvicu i prepusti vrenju, kako je to opisano kod priredbe vina. Temperatura za vrenje potrebna je od 25° C, a vrenje traje do 8 dana. Nakon toga se vino prelije u bačve, začepi i dalje dozrijeva, pa je tek nakon 6 mjeseci vino dobro za uživanje. Želimo li slatko desertno vino, treba u vino dodati još šećera prema okusu.

Vino od kupina

10 l kupina
2 kg šećera
5 kom. vanilije

Kupine se izgnječe i izmiješaju sa šećerom i doda vanilija. Smjesa se ulije u boce od krastavaca. Boce ne smiju biti pune. Sok od kupina mora stajati na suncu 8 do 10 dana. Nakon toga se sok procijedi kroz krpu i stavi u bocu, koja se lagano začepi papirom. Dva mjeseca mora stajati na toplom mjestu da se završi vrenje. Sada se pretoči u boce, začepi i stavi na suho mjesto.

COCKTAIL

Cocktail je piće, koje se može servirati kao aperativ i uz crnu kavu, a može biti i sredstvo za poziv gostiju. Taj moderni poziv na »cocktail-party« danas je jedan od najzgodnijih i najinteresantnijih društvenih događaja, jer se pruža prilika učiniti nova poznanstva i proširiti društveni krug sa malo truda, potroška vremena i novca, što je u današnja vremena vrlo važno. Kako i kada se poziva na »cocktail-party«, opisano je u poglavlju »Gostoprimstvo«, pa ću sada navesti samo nekoliko recepata, koji bi imali poslužiti kao primjer za pravljenje cocktaila, jer si gosti, koji već u tome imaju iskustvo, najvole sami izmiješati cocktail po svome okusu. Mora li domaćica sama prirediti cocktail, onda mora misliti na broj pozvanih gostiju, jer se na svakoga gosta računa 3—4 čašice cocktaila.

Za pravljenje cocktaila potreban je »shacker«, »starmix« ili »multimix«, u kojima se cocktail miješa. Cocktail se miješa od raznih likera,

rakija i voćnih sokova uz dodatak leda, pa prema tome, od čega je napravljen, dobije obično i ime.

1. Bronx-cocktail

Za ovaj cocktail izmiješaju se 2 čaše vermuta, jedna čaša gina i sok od pol naranče. To se u »starmixu« ili »multimixu« dobro izmiješa ili ulije u čaše. U svaku se čašu stavi jedna ploška naranče.

2. Martini-cocktail

Za ovaj cocktail izmiješaju se dvije čaše gina sa čašom soka od naranče i isto toliko limunova soka, dvije žlice šećera i kocka leda. Sve se stavi u »starmix« ili »multimix« i dobro izmiješa.

3. Manhatan-cocktail

Dvije čaše viskija, 1 čaša vermuta dobro se izmiješaju u »starmixu« i doda kocka leda.

4. Grape-fruit-cocktail

Jedna čaša soka od naranče, 3 čaše konjaka i jedna čaša vermuta dobro se izmiješa, a u svaku čašu stavi se kocka leda.

5. Rosa-cocktail

Jedna čaša gina, dvije čaše chery-brendyja, 2 žlice šećera i 2 žumanca izmiješaju se u »multimixu«, te servira u čašama, u koje se stavi po jedna kocka leda.

6. Aleksander-cocktail

1/4 l slatkog vrhnja (netučenog), 1/4 l likera od kakaoa i 1/4 l konjaka izmiješa se u »multimixu« i stavi na hladno. Ne stavlja se led.

Pomoćni pribor kod rada u kuhinji

Pomoćni pribor kod rada u kuhinji ima zadaću, da uštedi vrijeme i čuva snagu. Industrija godinama nastoji, da dade domaćicama i stručnom osoblju što savršenija sredstva kao pomoć kod priređivanja jela, od kojih se ne mogu sva preporučiti, pa je stoga potrebno znati odabrati uvijek najpodesnija. Pribor mora biti ne samo svrsishodan, već mora biti izrađen od podesnog materijala, koji ne rđa i koji se lako čisti, a napokon i cijena mu mora biti takva, da si prosječno kućanstvo može nabaviti bez većih poteškoća.

Domaćici, koja racionalno vodi svoje kućanstvo, ne će biti žao izdati novac za ova pomoćna sredstva, jer znade, da će moći uz zgodna pomagala mnogo lakše, brže i točnije izvršiti mnogi rad u kuhinji. Bude li vodila računa o tome, nastojat će, da si svake godine nabavi nešto potrebnog pribora, pa će za nekoliko godina imati sve, što potrebama njezinog kućanstva najbolje odgovara.

Hotelske kuhinje su obično snabdjevene svim potrebnim pomagalima, kako bi se što racionalnije iskoristilo vrijeme i snaga, no kućanstva su obično slabo opremljena, pa ću navesti najpotrebnija pomagala, kako bi potaknula domaćice, da ih u vlastitom interesu biraju prema svojim potrebama. Imajući u vidu i domaćicu početnicu, kao i novo osnovano kućanstvo, prikazat ću potrebna pomagala onim redom, kojim bi se ova pomagala morala nabavljati od početka pa do konačnog kompletiranja.

Prvo i najvažnije pomagalo u kuhinji jest vaga, s kojom može i početnica polučiti s malo razumijevanja siguran uspjeh ili točna mjera, kojom može odrediti točnu količinu namirnica prema određenom receptu. Najpraktičnija je vaga bez utega (slika 1). Početnicama naročito preporučujem, da u početku važu sve živežne namirnice i za najjednostavnija jela, jer će ustrajnom upotrebom vage steći sposobnost »mjerenja od oka«, što će olakšati rad kod priređivanja jela obične kuhinje. Kod priređivanja jela fine kuhinje bolje je, da se važe ne samo radi sigurnosti uspjeha, već i radi štednje. Vaga je jedno od najskupljih pomagala, pa se može zamijeniti praktičnom mjerom (slika 2) na kojoj su označene mjere za težinu i obujam pojedinih namirnica. Koliko je važna ispravna količina pojedinih namirnica u svakom pojedinom jelu, najbolje nam dokazuje, što se radi pomanjkanja vaga u kućanstvima prodaju živežne namirnice u prozirnim

vrećicama, na kojima su označene mjere, pa je u tom pogledu onda olakšan rad. Kupovanje hrane u takovim vrećicam isključuje kod rada vaganja, što je opet prištednja na vremenu. U takvim se vrećicama prodaje riža, grašak, brašno, šećer, makaroni, rezanci i t. d.

T e r m o m e t a r (slika 3) je početniku u kuharskoj struci velika pomoć. Kod pečenja jela potrebna je razna temperatura pećnice, pa tko je teoretski naučio, kod kojeg se stupnja pojedino jelo peče, onda će pomoću termometra brzo steći praksu i znati regulirati vatru prema potrebi. Ovakav se termometar stavi u pećnicu prije no što se jelo stavi u nju, a zadrži se u pećnici i kasnije, kako bi se temperatura mogla kontrolirati i za vrijeme pečenja.

Osim ovog termometra potreban je i s l a s t i č a r s k i t e r m o m e t a r z a m j e r e n j e t e m p e r a t u r e k o d k u h a n j a š e ć e r a (slika 4), kako je to opisano na str. 94. Kako je kod kuhanja šećera važna i gustoća šećera, to postoji s p r a v i c a z a m j e r e n j e g u s t o ć e po Bauméu (slika 5), a kada i kako se upotrebljava, opisano je na strani 94.

Za kuhanje su najpotrebnije šerpinje i lonci, pa i kod kupovanja ovoga posuđa treba znati, koje je najpodesnije. Kod nabavke ovog posuđa nije štednja na mjestu, jer lagano posuđe i posuđe s pogreškama razmjerno je mnogo skuplje od debelog i besprikornog posuđa, koje uz razumni postupak može trajati godinama.

I među loncima ima pomagala, koja olakšavaju rad domaćici. Za kuhanje juhe i složenaca vrlo je podesan »P a p i n o v l o n a c« (slika 6), u kojem se juha ili složenac mnogo brže skuha. Ovakav lonac ima šupljikav uložak, u koji se stave kosti, meso i zelenje prema tome, što se želi prirediti i nalije se vodom. Lonac se pokrije i okrene vijak. Kad voda zavrije, lonac se oglasi zviždukom, pa se onda znade, da je zakuhalo i ako se poklopac ne nadigne. Hrana se u takvom loncu ostavlja bezbrižno kuhati po potrebi, što je kod običnog lonca nemoguće.

Vrlo je podesan l o n a c z a k u h a n j e k r u m p i r a u p a r i (slika 7), koji se sastoji od dvije posude, i to: donje šerpinje i gornjeg lonca sa šupljikavim dnom i poklopcem. Domaćica, koja zna kuhati, zna i od kolike je važnosti ovakav lonac osobito u onom slučaju, ako će se od krumpira prirediti tijesto.

Zgodan je u l o ž a k z a k u h a n j e p o v r ć a u p a r i (slika 8), s kojim se povrće kao na pr. cvjetača može lako i neoštećeno izvaditi.

Isto je tako zgodan u l o ž a k z a k u h a n j e i p e č e n j e r i b e (slika 9), jer se pomoću ovoga uloška može riba lako prenijeti na zdjelu. napravi, pa kako je riba u njoj stabilna, lako se može komad po komad rezati. Na ovaj način ostane i koža neoštećena, pa riba mnogo ljepše izgleda.

Za pečenje na roštilju potreban je ž i č a n i u l o ž a k (slika 10), koji se stavi u tepsiju, a svaka šipkica omasti se i još maslacem namaže, prije nego se meso stavi na vrući roštilj.

Za kuhanje varenaca služi oblik za varence (slika 11), koji se poklopcem zatvori i pomoću drška kuhače spušta i diže iz lonca, u kojem se kuha. Nakon kuhanja otvori se oblik, skine poklopac i pokrije zdjelom, na kojoj će se servirati. Zdjela se okrene, a oblik varenca se pomalo diže (slika 11a). Varenci se moraju odmah servirati. Oblika za varence ima u raznim veličinama, a vrlo su zgodni maleni oblici za 1 porciju. U ove oblike mogu se staviti kreme, drhtalice, flameri i slično.

Ako smjesu varenca stavimo u pećnicu peći, dobijemo kolač, koji se zove nabujak. Nabujak se peče u vatrostalnoj zdjeli (slika 12), u kojoj se i servira.

U finoj kuhinji mnogo se upotrebljava oblik za rižu (slika 13), jer se riža servira najviše ovako oblikovana uz ragout ili koje meso u umaci. Kad je riža pirjana, oblik se omasti, a riža se žlicom utiskuje. Oblik se stavi u šerpinju s vrućom vodom, u kojoj stoji do serviranja. Na zdjelu se postavlja kao varenac (slika 14).

Za krumpir i ostalo sirovo povrće postoje razni ribeži (slika 15), kao i stroj za usitnjavanje sirova povrća, što se mnogo upotrebljava u vegetarskoj kuhinji.

Univerzalni stroj za rad u kuhinji je takozvani »Jupiter« (slike 16. i 72.) koji usitnjava meso, povrće, bademe, orahe. Ovakav se stroj dobije u raznim veličinama. Na ovaj se stroj može staviti naprava, kojom se režu razne vrste rezanaca, ili se stavi pločica sa 4 razna otvora, kroz koja se protiskuje tijesto, pa u raznim oblicima izlazi. Na ovaj stroj može se pričvrsti i naprava, kojom se može samljeti mak, kava, orasi, lješnjaci i sušeno voće. Na ovakovom »Jupiter stroju« može se pasirati voće, istisnuti sok iz voća i sirovog povrća. Naročito je zgodna naprava, koja se može staviti na ovaj stroj, a pomoću koje se vade koštice iz trešanja, jer ovaj stroj vadi koštice tako, da trešnje ostanu neoštećene. Isto tako mogu se pomoću ovog stroja rezati mahune, što je vrlo zgodno za vrijeme ukuhavanja, kad domaćica mora rezati veće količine. Za rezanje kruha postoji također »Jupiter stroj«, koji reže kruh u jednake ploške, a kako se pomoću njega može rezati šunka, sir i zelenje, to se on može dobro iskoristiti u svakom kućanstvu.

U ugostiteljskim poduzećima neophodno je potreban stroj za guljenje krumpira, jer se prištedi mnogo truda, vremena i radne snage. Za kućanstva postoje mali strojevi za guljenje krumpira, koji se mogu upotrebiti i za guljenje jabuka i krušaka, pa kako domaćica štedi osim vremena i snage još i svoje ruke, to joj u kuhinji vrlo dobro dođe. Ako se od krumpira želi umijesiti tijesto, onda treba kuhani oguljeni krumpir pasirati, pa je za taj posao vrlo podesna preša (slika 17), koja se vijkom pričvrsti na stol.

Kad domaćica mora za goste prirediti veću količinu pommes-frittes, može joj dobro poslužiti spravica za rezanje krumpira. Za pečenje ovih krumpira zgodan j ežičani uložak, kojim se krumpir lako vadi, kao i žica na kojoj se, kad je pečen, ocijedi (slika 18).

Za ukrašivanje »hladnih plata« mnogo se upotrebljavaju jaja, pa domaćici mogu dobro poslužiti ove naprave: 1. žičana naprava za jaja (slika 19), u kojoj se jaja tvrdo kuhaju, 2. naprava za kuhanje poširanih jaja (slika 20), pomoću koje je posao ne samo olakšan, već jaja dobiju ljepši oblik, 3. naprava za rezanje tvrdo kuhanih jaja (slika 21), pomoću koje se za nekoliko minuta može izrezati desetak jaja na jednake tanke ploške, koje služe za ukras.

Za priređivanje tjestenina i kolača potrebno je dobro sito (slika 22). Kod toga ću spomenuti, kako domaćica mora i kod jednostavnog pribora paziti, koji bolje odgovara. Sito, koje stoji na lijevo u slici 22, nije praktično, jer se u nabore sakuplja brašno i prašina i ne da se tako dobro očistiti kao ono na desno.

Kad treba neku smjesu izmiješati za tortu ili bjelance sa šećerom, vrlo će dobro poslužiti naprava za miješanje smjese (slika 23, 24). Na prvoj se slici vidi, što miješa smjesu, a na drugoj, kako se miješa. Vrlo joj je slična naprava za mijesenje tijesta (slika 25). Kako je tijesto gušće od smjese, to se ovakva naprava pričvrsti vijkom za stol, da se može bolje miješati. Ovakvom napravom može se smjesa ili tijesto mnogo brže i sa mnogo manje snage dobro izmiješati ili izmijesiti.

Za pravljenje baisersa potrebni su drveni kalupi (slika 26), koji se moče u vodi prije upotrebe i stave se na mokri pergament-papir. Vrećicom za dresiranje štrcaju se baisersi kroz »tuljčić s rupicom«. Slika 26. prikazuje skidanje baisersa sa kalupa, koji se još moraju okrenuti i bez kalupa staviti u pećnicu, da se dobro posuše.

Mignoni ili petits fours prave se od smjese za torte, koja se ispeče u tepsiji, pa se izrezačima (slika 27) režu oblici po volji, na koje se još stavi krema od maslaca i onda se glaziraju.

Za pravljenje gurabija i paprenjaka upotrebljavaju se drveni kalupi (slika 28). Razvaljano tijesto utisne se u kalup, pa na tijestu ostanu otisci od kalupa. Jednim kalupom dobije se 6 oblika, koji se prije pečenja razrežu (vidi slika 28).

Pečeni kolači od dizanog tijesta stavljaju se na žičani podložak (slika 29), dok se ohlade. Žičani podložak potreban je i za glaziranje torti i sitnih kolača, da se glazura može ocijediti, a glazirani kolači staviti u pećnicu, da se malo posuše.

Da se torte mogu rezati na jednake komade, postoji limeni obruč (slika 30), razdijeljen na isječke pomoću limenih pruja. Ovaj se obruč stavi lagano na tortu, tako da na površini torte ostanu zarezi, po kojima će se torta rezati u komade.

Oblici za voćne torte (slika 32) mnogo su niži od oblika za torte od smjese. Prhkim tijestom obloži se samo dno oblika, a posebnom prujom od prhkog tijesta pravi se prst visoki rub, do kojega će se polagati voće. Taj rub se ukrašuje prstima ili štipaljkom (slika 34). Na slici se vidi, da se od slanog ili slatkog tijesta mogu pomoću čaše napraviti manji oblici, čiji se rub ukrasuje štipaljkom.

Štipaljke (slika 31) služe osim toga kod izradbe slatkiša od marcipana. Slano prhko tijesto stavlja se u male kalupe (slika 35), pa kad je tijesto pečeno, upotrebi se za pikantni čalabrk (vidi str. 304).

Za »ledene bombe« postoje posebni kalupi za bombe (slika 33), u koje se stavi smjesa, dobro zatvori omaštením papirom, kako ne bi do smjese došla sol, koja se stavlja u led radi sniženja temperature. Kalupi se »zakopaju« u led na nekoliko sati, da se bomba smrzne.

Želi li se prirediti sladoled, onda se smjesa za sladoled mora staviti u stroj za sladoled (slika 36), koji se sastoji od limene kutije, u kojoj se nalazi okretač za miješanje smjese. Limena kutija sa smjesom stavi se u drveni kabao, pa se oko limene kutije stavi tučeni led, koji se soli. Smjesa se miješa 15 do 20 minuta, a onda se još pusti u ledu. Slastičari imaju strojeve za pravljenje sladoleda na električni pogon.

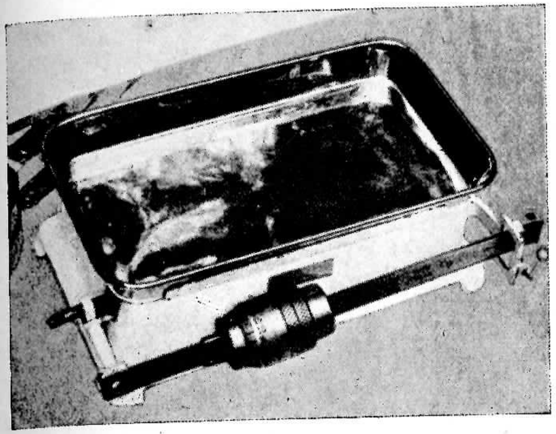
Najmoderniji stroj ,koji služi u mnoge svrhe je »starmix« ili »multimix«. Pokreće se pomoću motora, koji se okreće 12.000 puta u minuti. Ovaj stroj je ugodna novost, jer mnogo olakšava rad u kuhinji. Služi za pravljenje sladoleda i leda, a njime se može i samljeti kava, orasi, bademi i slično. Ako se ovom stroju doda uložak (slika 38) može se u njemu miješati majonez, tući slatko vrhnje, snijeg, šećerna pjena, biskvit-smjesa i krema, a sve to može se svršiti u nekoliko minuta. Posebni uložak sa centrifugom, nazvan »multipress« (slika 38a), omogućuje, da se pomoću ovog stroja za nekoliko minuta dobije procijeđen sok od voća i povrća, koje se može odmah točiti u čaše. Kod poziva na cocktail party ima »multimix« svoje mjesto u baru, pa služi umjesto »schackera«, jer se u njemu za nekoliko sekundi izmiješa cocktail.

Sad ću još spomenuti sitni pribor, koji pomaže domaćici u njenom radu u kuhinji. U sitni pribor spadaju kuhače (slika 39), pa se na slici vidi, koje najbolje odgovaraju. Kuhače s rupama veće i manje vrlo su podesne za miješanje i tučenje tijesta. Kuhače, koje su kod drška zarezane, nisu podesne, jer se u zarezima zadrži tijesto ili smjesa. Za rezanje tijesta kod pravljenja fanjki, punjenih jastučića potreban je kotačić za tijesto (slika 40). Za tučenje snijega najpodesnija je šiba (slika 41), koja je sastavljena od žica. Šibom se obično tuče u kotliću (slika 44), jer je kotlić obao, pa nema rubove kao šerpinje, u kojima bi se smjesa mogla zadržavati i prigoriti. Među sitni i pomoćni pribor pripadaju i škare za rezanje peradi, koje nisu samo praktične već i potrebne. One služe ne samo za tranširanje peradi, već se mogu upotrebiti za rezanje nekuhanih riba, kožice od svinjetine kao i za rezanje zeca.

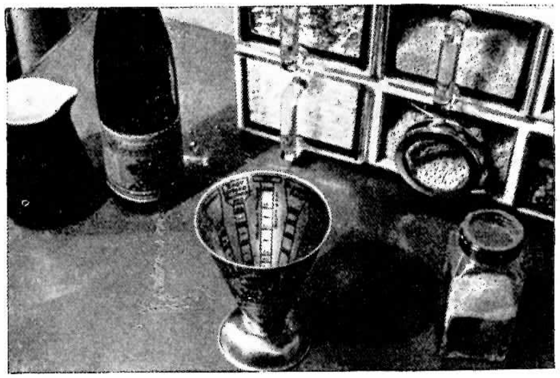
Za rezanje maslaca, cikle i slično služi ukrasni nož (slika 42), a za vađenje kolača iz tepsije kao i za tabliranje služi nož, koji je napravljen iz tankog čelika, pa se lako svija.

Kod kuhanja šećera potrebna je savijena žica s ušicom (slika 43) pomoću koje se iskušava, da li je šećer kuhan do III. stupnja, t. j. dok kapljica šećera »odleti«.

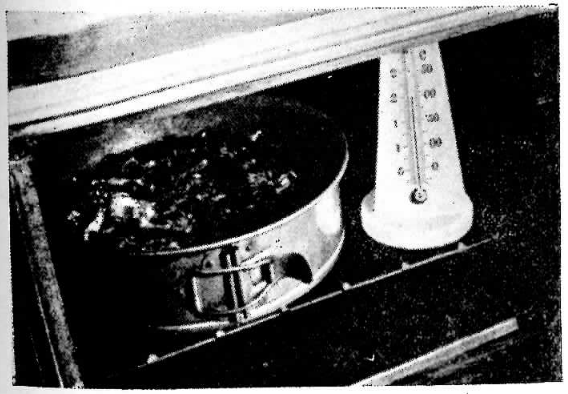
Kupujte i



Sl. 1.
Vaga bez utega



Sl. 2.
Praktična mjera
za namirnice



Sl. 3.
Termometar za mjerenje
temperature u pećnici

Sl. 4.
Slastičarski
termometar

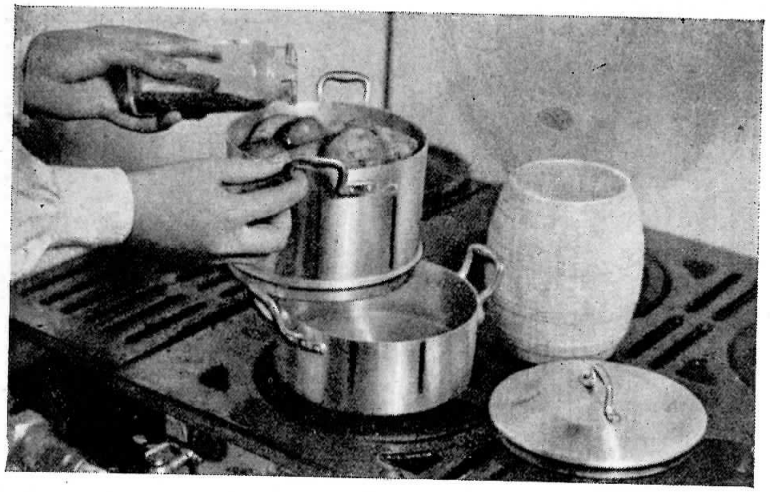
Sl. 5.
Spravica za
mjerenje gustoće
šećera po
Baumé-u

Sl. 6.
Papinov lonac

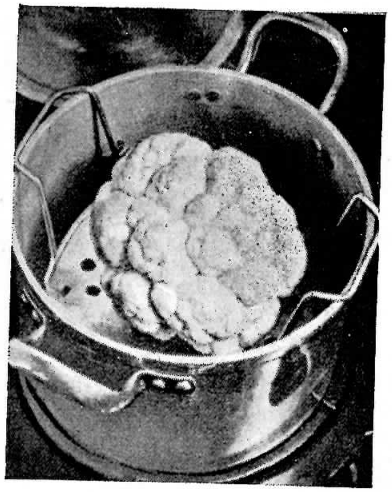
Sl. 6 a)
Uložak za Papinov lonac

Sl. 6 b)
Kuhanje krepke juhe u Papinovom loncu

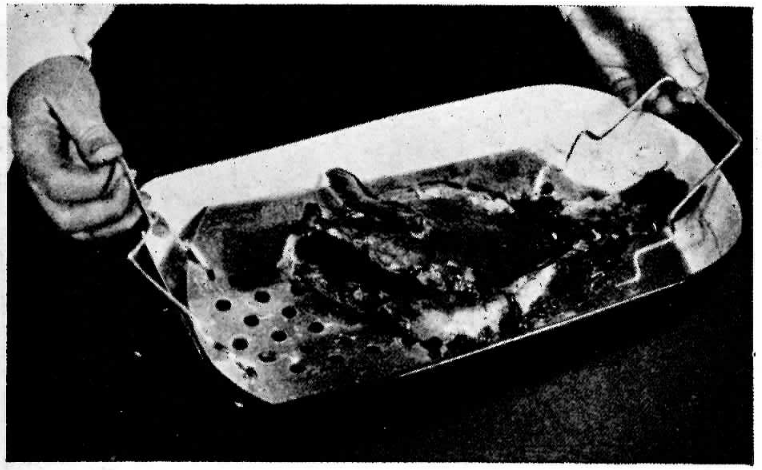
Sl. 6 c)
Kuhanje složenca u Papinovom loncu



Sl. 7.
Lonac za kuhanje krumpira u pari



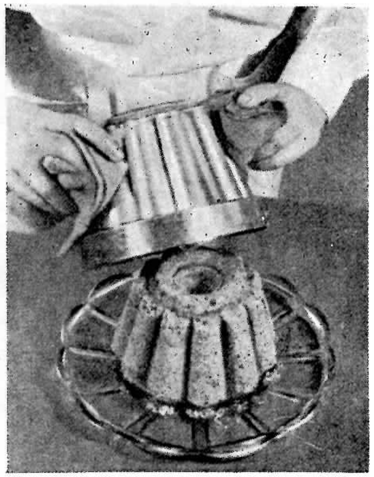
Sl. 8.
Uložak za kuhanje povrća u pari



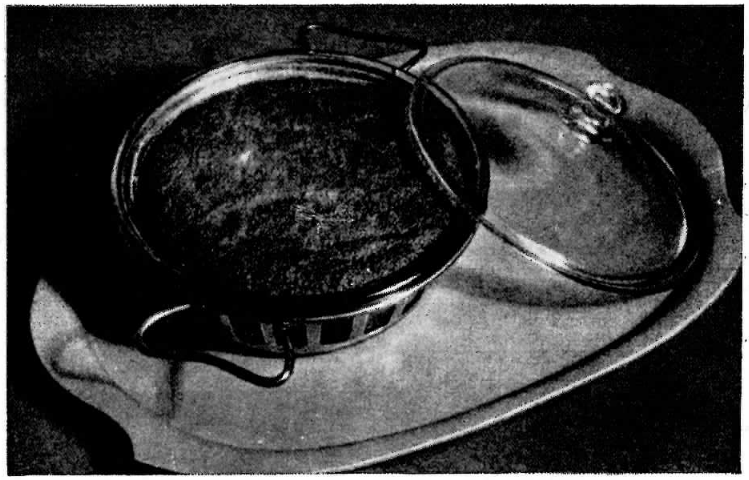
Sl. 9.
Uložak za kuhanje i pečenje ribe

Sl. 10.
Žičani uložak za pečenje na roštilju

Sl. 11.
Oblik za varenac

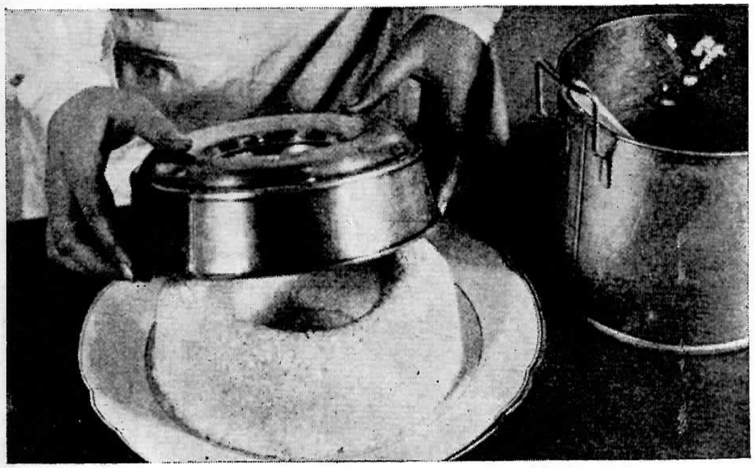


Sl. 11 a)
Vađenje varenca iz oblika

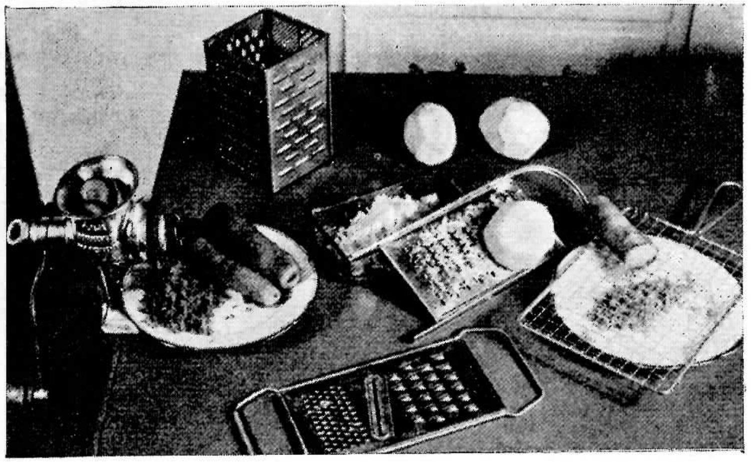


Sl. 12.
Vatrostalna zdjela za nabujak

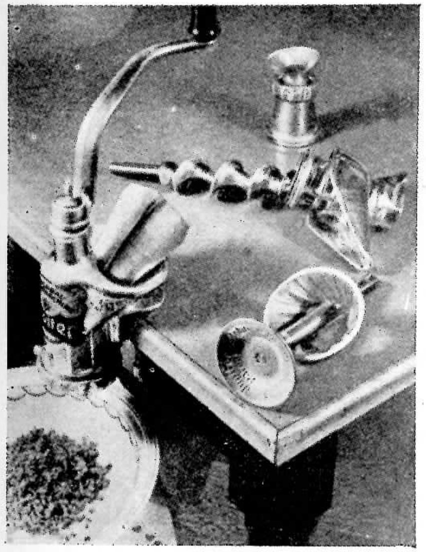
Sl. 13.
Oblik za rižu



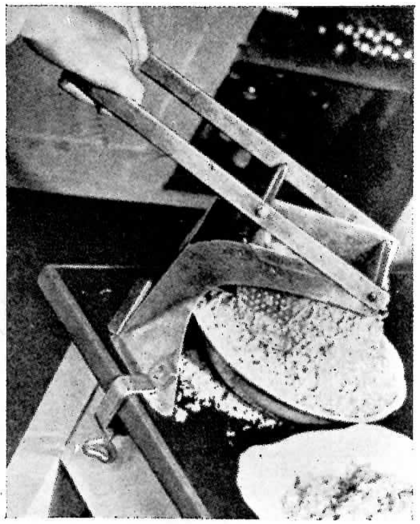
Sl. 14.
Vađenje riže iz oblika



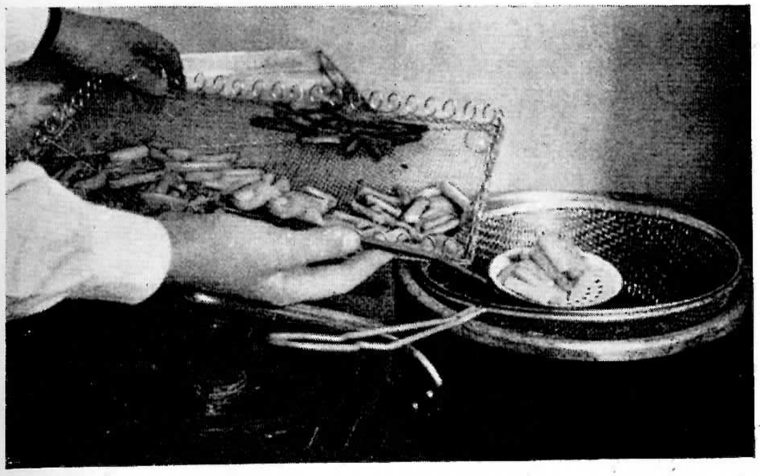
Sl. 15.
Ribeži i stroj za usitnjavanje sirovog povrća



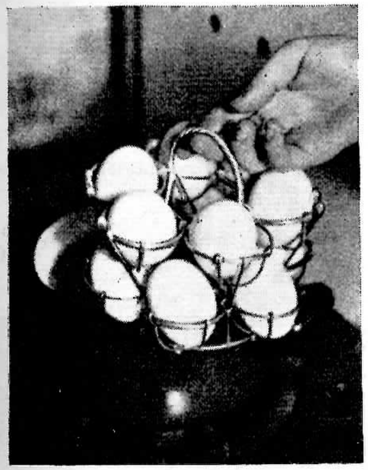
Sl. 16.
Jupiter - stroj



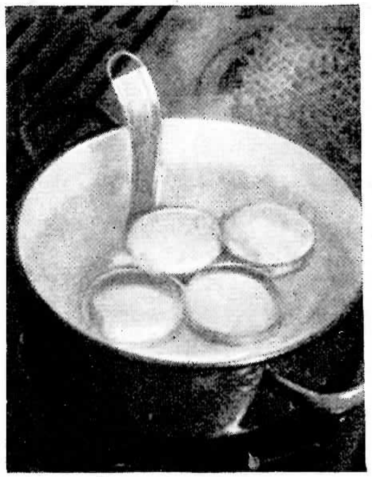
Sl. 17.
Preša za krumpir



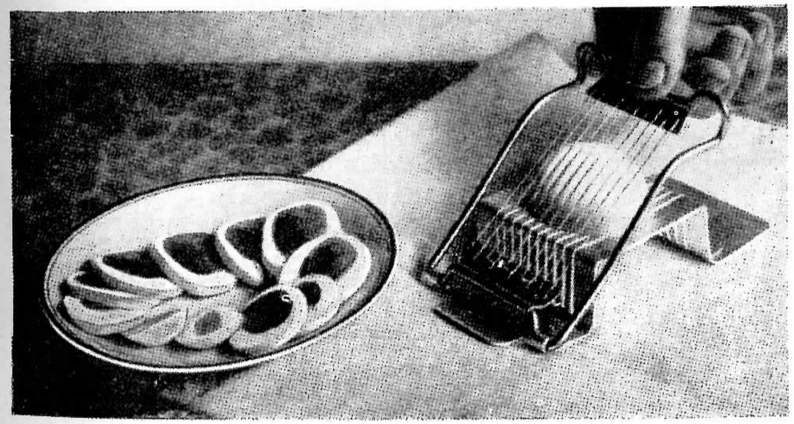
Sl. 18.
Žičani uložak za prženje pommes-frittes



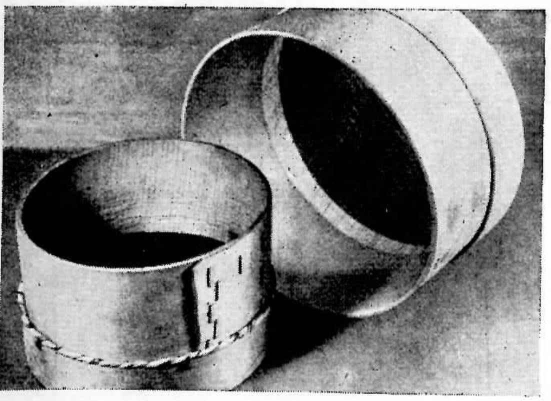
Sl. 19.
Žičana naprava za kuhanje jaja



Sl. 20.
Naprava za kuhanje poširanih jaja



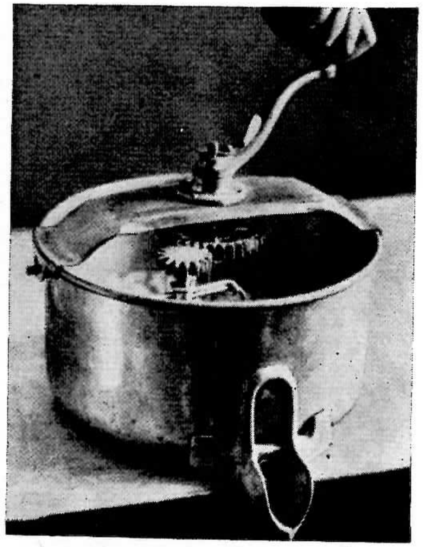
Sl. 21.
Naprava za rezanje jaja



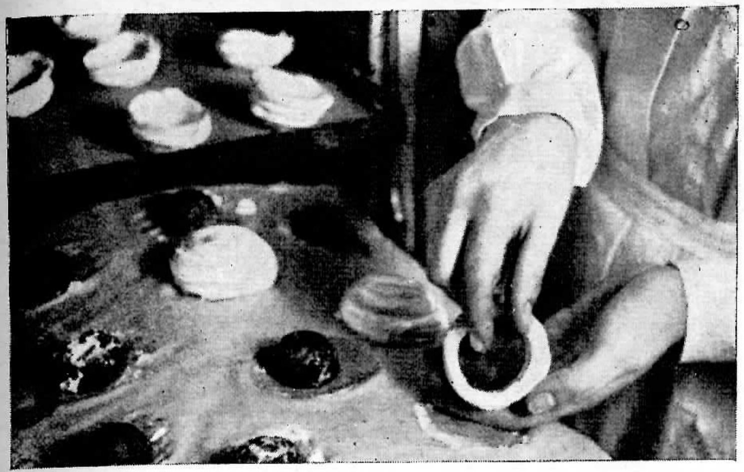
Sl. 22.
Sita

Sl. 23.
Naprava za miješanje smjese

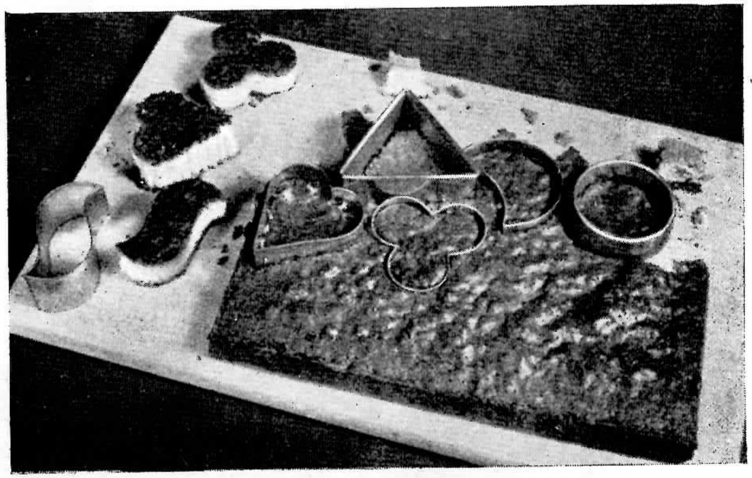
Sl. 24.
Naprava za miješanje smjese



Sl. 25.
Naprava za mijesenje

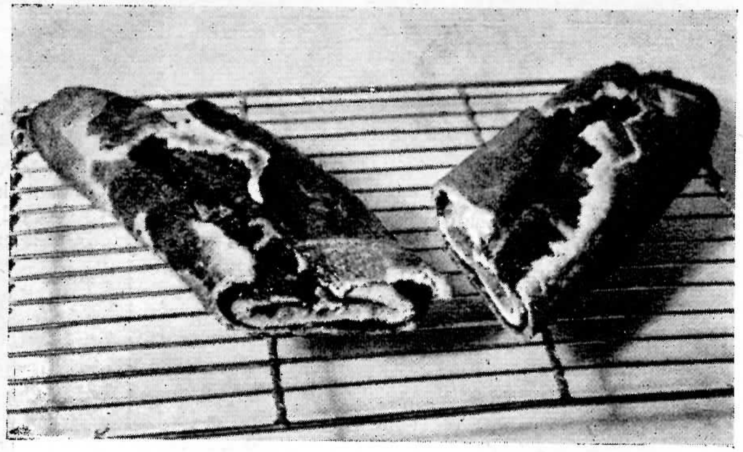


Sl. 26.
Drveni kalupi
za pravljenje
baisers-a

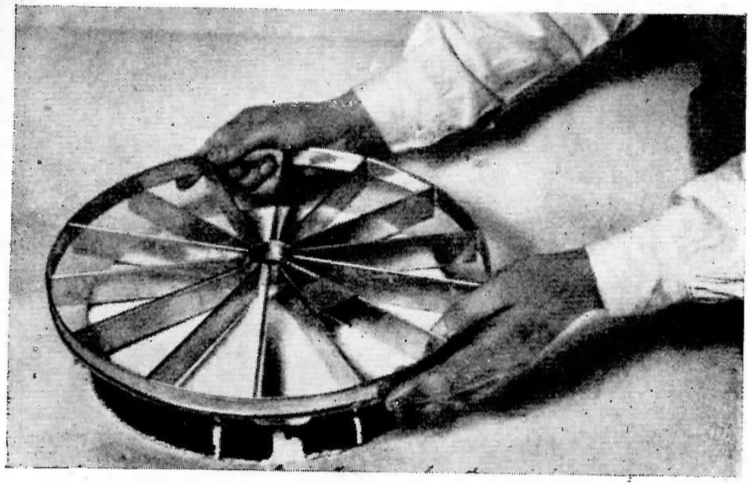


Sl. 27.
Izrezači
za
mignone

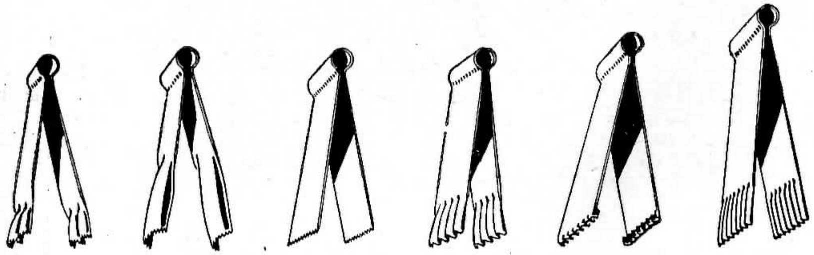
Sl. 28.
Drveni kalup
za
paprenjake



Sl. 29.
Žičani podložak za kolače



Sl. 30.
Limeni obruč za rezanje torte

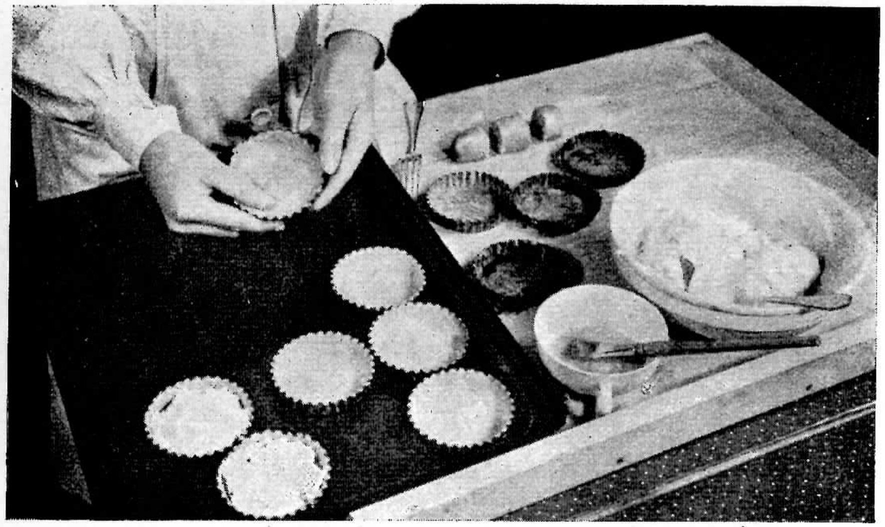


Sl. 31.
Štipaljke za izradbu slastica od marcipana

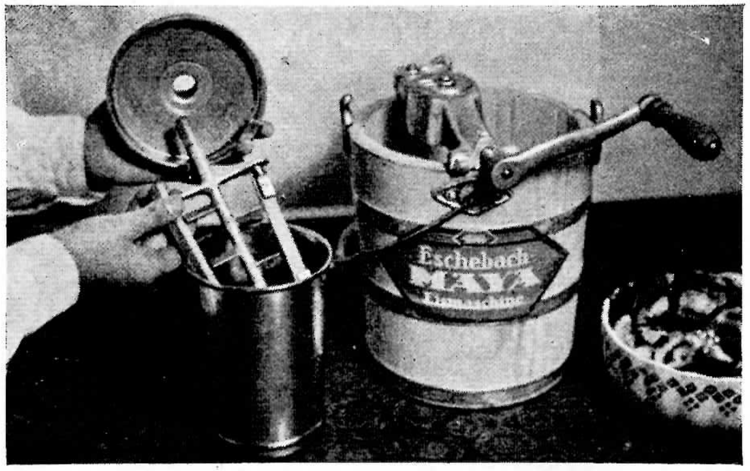
Sl. 32.
Oblici za voćne torte

Sl. 33.
Kalup za bombu

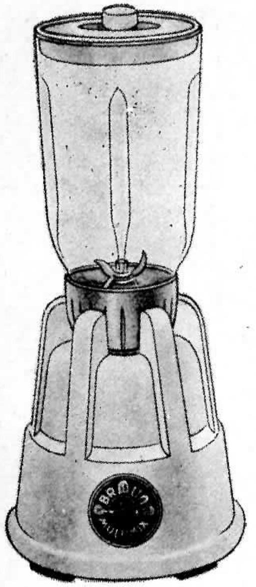
Sl. 34.
Štipaljka za ukrasivanje obruba



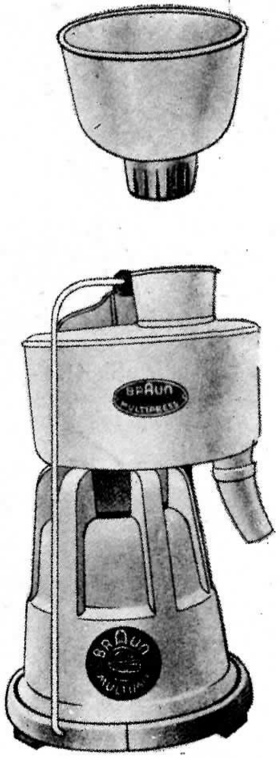
Sl. 35.
Mali kalupi za prhko tijesto



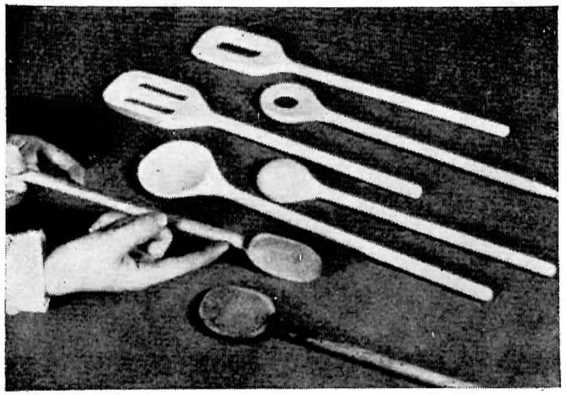
Sl. 36.
Stroj za sladoled



Sl. 37.
Multimix



Sl. 38.
Multipress



Sl. 39.
Kuhače

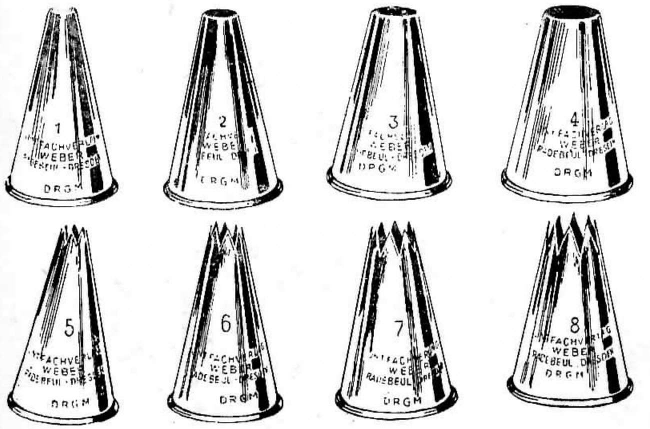
Sl. 40.
Kotačić
za tijesto

Sl. 41.
Šiba za
snijeg

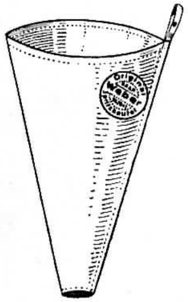
Sl. 42.
Ukrasni
nož

Sl. 43.
Savijena žica
s ušicom za
kuhanje
fondant
smjese

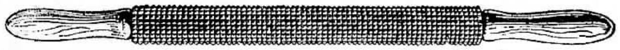
Sl. 44.
Kotlić za snijeg



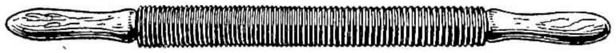
Sl. 45.
Tuljčići za ukrasivanje



Sl. 46.
Vrećica za
ukrasivanje



Sl. 47.
Valjak za kariranje



Sl. 48.
Valjak za žljebanje

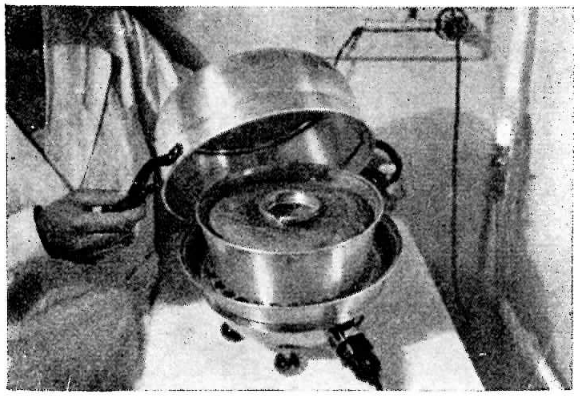
Sl. 49.
Kuhalo na toranj

Sl. 50.
Pećnica u obliku šerpinje
s poklopcem za pečenje
na plinskom žarnjaku

Sl. 51.
Kondukta-posuđe za kuhanje na plinu

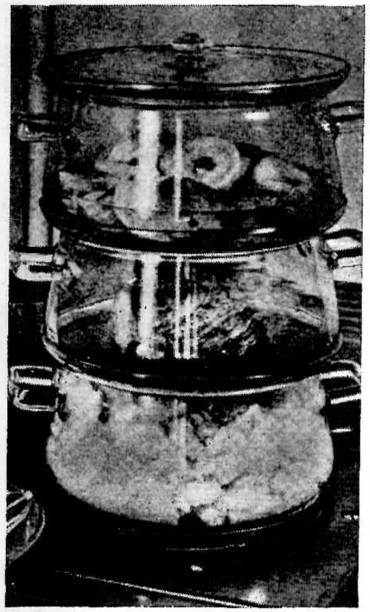
Sl. 51. a)
Dno Kondunkta-šerpinje

Sl. 52.
ećnica u obliku šerpinje
poklopcem za pečenje na
električnom rešou



Sl. 53.
Mala štrcaljka za ukrasivanje

Sl. 54.
Mali električni »štednjak« sa dijelovima

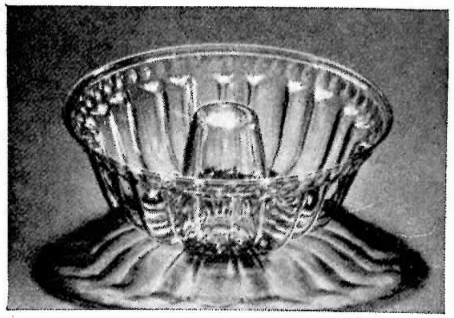


Sl. 55.
Kuhalo na toranj
od Jena-stakla

Sl. 56.
Sintrax-naprava za kuhanje kave
od Jena-stakla

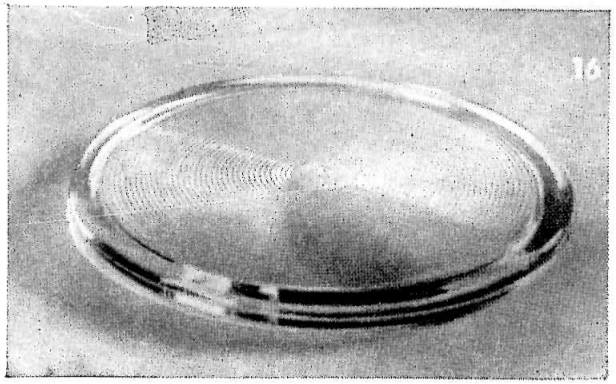
Sl. 57.
Čajnik od Jena-stakla

Sl. 58.
Posudica za
kuhanje jaja



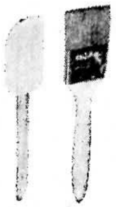
Sl. 59.
Oblik za naduvak od Jena-stakla

Sl. 58.
Posudica za
kuhanje jaja

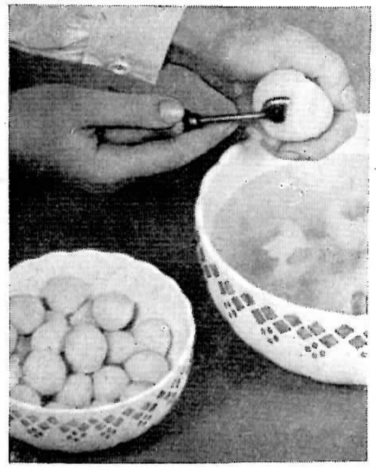


Sl. 60.
Podložak od Jena-stakla

Sl. 61.
Kist za
mazanje
jajetom



Sl. 62.
Kist za
mazanje
tepsija i
gumeni
pobirač

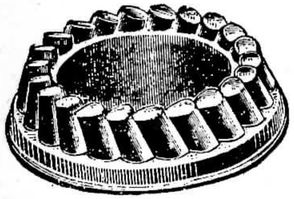


Sl. 63.
Spravica za pravljenje
kuglica od krumpira

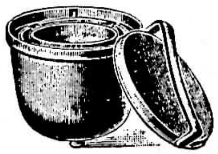
Sl. 64.
Šiba za majonez

Sl. 65.
Nož za vađenje kolača

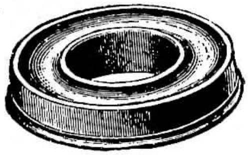
Sl. 66.
Posuda za miješanje majoneza



Sl. 67.
Oblik za ulaganje u aspik

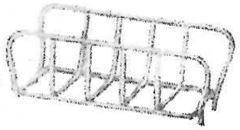


Sl. 68.
Oblik za bombu



Sl. 69.
Oblik za ulaganje u aspik

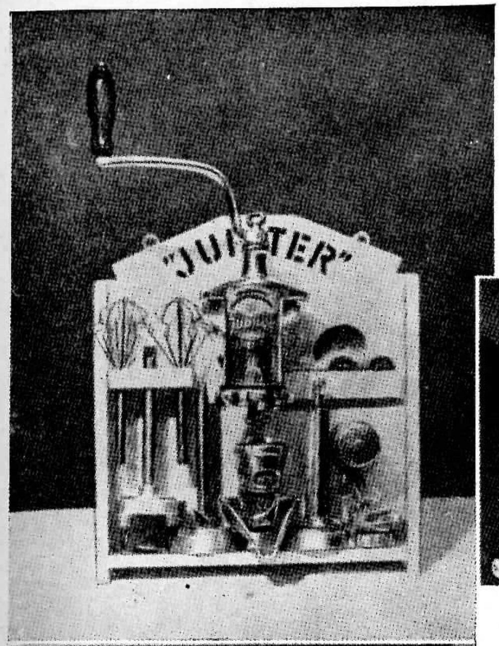
Sl. 70.
Žičani uložak za glaziranje i pečenje

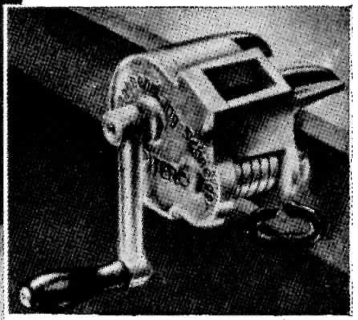


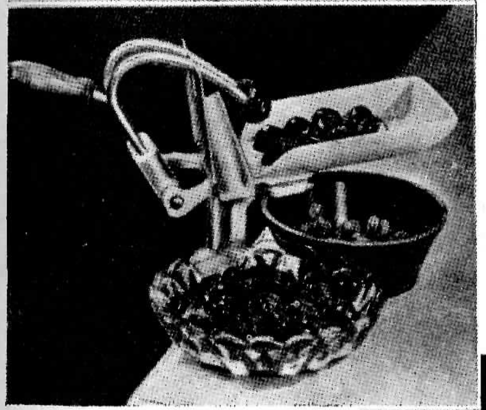
Sl. 71.
Stalak za kuhanje šparge

Lijevo: »Jupiter«-stroj sa 12 uložaka

Dolje: »Jupiter«-stroj za rezanje mahuna

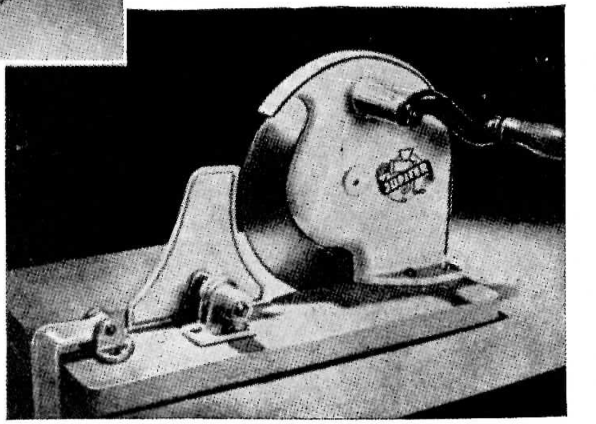






Sl. 72.
UNIVERZALNI
»JUPITER«-STROJ

Gore: »Jupiter«-stroj za vađenje koštica
Desno: »Jupiter«-stroj za rezanje kruha, sira, šunke i povrća



U kuhinji je vrlo potrebna vrećica s tuljčićima za ukrašivanje (slike 45, 46 i 53). Ima 5 raznih veličina vrećica, i to:

I. veličina za štrcanje kreme od maslaca

II. veličina za čajne kolačiće

III. veličina za šećernu pjenu

IV. za biskvit i piškote

V. veličina za veće torte, bombe i t. d.

Tuljčići za ukrašivanje (slika 46) mogu na šiljastoj strani imati okrugao otvor, ili taj otvor može biti izrezan u obliku zvjezdice. Od svakih ima po 4 veličine. Tuljčići s okruglim otvorom upotrebljavaju se za pravljenje baisersa, ukrašivanje poslastica, za štrcanje biskvit-smjese, za makrone i slično. Tuljčići sa zvijezdicom služe za ukrašivanje krema, bombi, sladoleda s tučenim slatkim vrhnjem ili šećernom pjenom od bjelanaca kao i za priredbu štrcanih kolačića.

Za ukrašivanje marcipana upotrebljava se valjak za kariranje (slika 47) i valjak za žljebanje (slika 48). Valjci su dugački 48 cm. Mnogo se žljebaju ili kariraju tanke plohe marcipana, kojima se oblažu mignoni i torte.

Za mazanje kolača jajetom i za mazanje tepsija i oblika dobro služe mali kistovi (plosnati i okrugli), a za pobiranje smjese i snijega vrlo je praktična pločica od celuloida ili gumeni pobirač s drškom.

Domaćice, koje kuhaju na plinskom plameniku, znaju, da se kuhanjem na »toranj« štedi na gorivu i vremenu, jer su šerpinje tako građene, da se jedna na drugu mogu postaviti, pa se i tri vrste jela mogu skuhati u isto vrijeme na istom plameniku. Ovakav »Turmkocher« (slika 49) može imati odozgo kanticu za vodu, kojom se pomoću vruće vode i u najgornjoj šerpinji hrana dobro skuha. Tko nema pećnice, može kolač ispeći na plameniku, ako ima pećnicu u obliku šerpinje s poklopcem (slika 50), koja se stavi na plamenik. U ovakvoj »pećnici« može se ispeći svaki kolač, torta i nabujak, a može se u njoj pirjati meso i povrće.

Najmodernije posuđe, zvano »conducta« (slika 51), koje služi za kuhanje na plinskom plameniku, ima trostruko dno, kojim prima brzo toplinu, a dno se ne može uvinuti. Ovo posuđe ima oko dna obrub s rupicama i udešeno je tako, da prekipjela hrana ne može ugasiti plin. Kako ovakvo dno jednolično širi toplinu, a hrana ne može u takvom posuđu zagorjeti, to je ono velika pomoć u kućanstvima, gdje se kuha na plinu, jer se upotrebom ovog posuđa štedi na vremenu, a potrošak plina mnogo je manji. Ovakvo posuđe izrađuje se u svim oblicima i veličinama, pa ima osim šerpinja i lonaca i kotlić za vodu, sve vrste tavica za pečenje mesa i omleta kao i lonac na paru s tri uloška.

Domaćica, koja kuha pomoću električne struje, a nema pećnice, može peći kolače u pećnici, koja ima oblik šerpinje s poklop-

cem (slika 52). Ova je posve slična onoj, koja se upotrebljava za kuhanje na plinu, samo je udešena za električnu ploču rešoa.

Za kuhanje pomoću električne struje najmodernija je naprava t. zv. mali štednjak (slika 54). U toj posudi i na jednoj ploči kuha se sve u pari, a gornja toplina širi se iz kotlića, koji je napunjen vodom, pa se u takvoj napravi može peći kao i u pećnici. Kad se iskopča struja, onda ovaj kotlić čini, da se hrana i bez struje omekšava. Ovakva naprava ima osim kotlića za vodu, šerpinju sa dva uloška, kako bi se u istoj šerpinji mogle dvije namirnice kuhati, oblik za tortu, žičani uložak za pečenje i poklopac.

Domaćici mnogo olakšava rad kuhanje u posuđu od Jena-stakla, zvano Durax-posuđe. Velika je prednost u tome, što je to posuđe prozirno, pa domaćica može kontrolirati kuhanje, a da ne mora dizati poklopac, pa zbog toga ne izlaze s parom mirišljive tvari iz hrane. Osim toga se u istoj posudi hrana i servira, a kako se ovo posuđe lako čisti, to je velika pomoć u radu. Kuha li domaćica u ovom posuđu na plinu ili otvorenom plamenu, mora pod posuđe staviti žičanu podlošku. U ovome se posuđu može hrana kuhati i peći. Vrlo se štedljivo može kuhati, ako se kuha u posuđu, koje se može složiti u toranj (slika 54), jer je onda moguće i tri jela skuhati na jednom žarnjaku.

Vrlo je zgodna t. zv. sintrax-naprava za kuhanje kave (slika 56). Ona se sastoji od boce, cjedila i lijevka, a kako je sve to iz stakla, to kava ne gubi na aromi. Ova se naprava može upotrebiti za svaki štednjak, samo se mora staviti na žičani podložak. Upotreba ove naprave vrlo je jednostavna. U bocu se ulije voda, a u lijevak na cjedilo samljevena kava. Kad voda zavrije, digne se kroz cjedilo u lijevak, makne se s vatre, a onda kava pomalo kaplje kroz cjedilo u bocu. Poslije se lijevak makne, pa se kava u boci servira.

Isto je tako vrlo praktična kantica za kuhanje i serviranje čaja (slika (57), u koju se pristavi voda, a kad ona zavrije, spusti se u kanticu cjedilo, u koje se stavi čaj i servira.

Vrlo su praktične posudice za kuhanje jaja bez lupine (slika 58) jer se kroz staklo vidi, kad je jaje kuhano, a kako se i servira u tim posudicama to jaja u njima brzo ne ohlade.

Za pečenje naduvka postoji i stakleni oblik od Durax-stakla (slika 59), u kojem se naduvak odlično peče.

Kad se jelo servira u Durax-posuđu, onda se na stol mora staviti stakleni podložak (slika 60), da se čuva stol, jer u tom posuđu dolazi hrana direktno sa štednjaka na stol.

KONZERVIRANJE

Potreba konzerviranja hrane

Za ispravnu i dovoljnu prehranu nije potrebno znati samo birati živežne namirnice i od njih prirediti razna tečna jela, već je od velike važnosti znati pribaviti i spremiti hranu za zimu, kad je teško doći do svježih namirnica, a prema tome i teško prehranjivati raznovrsnom hranom, kako to načela prehrane zahtijevaju.

Spremiti hranu na kraće ili dulje vrijeme tako, da se ne pokvari, znači hranu konzervirati. Sve živežne namirnice podvrgnute su kvarenju, no pogotovu one, koje sadrže bjelančevine. Mikroorganizmi, kojih ima u zraku, lako dospiju u hranu, te uzrokuju kvarenje. Pod kvarenjem razlikujemo dva procesa: truljenje i gnjiljenje. Kod procesa truljenja sudjeluju bakterije i mikrobi, koji uzimaju kisik iz zraka i uzrokuju raspadanje. Gnjiljenje je proces, koji nastaje bez pristupa zraka, a uzrokuju ih bakterije i mikrobi, kojima za život nije potreban kisik. Kod gnjiljenja se stvaraju smrdljivi plinovi i otrovi, pa je takvu hranu vrlo opasno uživati. U širem smislu sve je to neko vrenje ili fermentacija, koju uzrokuju mikrobi, bakterije, kvaščeve gljivice, plijesni i sl., a svi se jednim imenom zovu fermenti ili encimi.

Ima fermenata, koji ne dovode do truljenja i gnjiljenja hrane, već uzrokuju mliječno kiselo vrenje, kod kojega dolazi samo do nekih promjena hranjivih čestica, a sama hrana postane nakon toga procesa tečna za uživanje (kiselo zelje).

Osim bakterija i gljivica, koje hranu mogu rastvarati i učiniti je škodljivom, ne smije se zaboraviti i na takozvane patogene bakterije, koje su uzročnici raznih bolesti (tuberkuloze, tifusa, dizenterije i sl.), a na živežnim namirnicama se dobro razvijaju, jer hranljive čestice, koje se nalaze u namirnicama, pomažu da se one razvijaju i množe. Ovakvi mikroorganizmi mogu u hranu doći nečistoćom u postupku ili preko onih, koji dolaze u dodir s hranom. Množenje gljivica i bakterija nastaje dijeljenjem stanica, što biva vrlo brzo i u velikim količinama pod povoljnim uvjetima. Djelovanjem ovih mikroorganizama nastanu otrovi u hranivim česticama pojedinih živežnih namirnica. Ti se otrovi nazivaju toksini, a čovječjem su organizmu vrlo škodljivi.

Činjenica, da se živežne namirnice lako i brzo kvare, dovela je do potrebe, da se one konzerviraju na kraće ili dulje vrijeme, t. j. sačuvaju od gnjiljenja i truljenja.

Stoljećima je poznato, da se živežne namirnice mogu sačuvati od kvarenja kuhanjem, pečenjem, stavljanjem u rasol, sušenjem u dimu, sušenjem na zraku, pridodatkom soli, šećera, salicila i alkohola. Mnogo je proučavano djelovanje antiseptičnih sredstava na živežne namirnice, no u novije vrijeme došlo se do zaključka, da je ipak najbolje sredstvo za konzerviranje hrane sterilizacija. Ovo pronalaženje ima se zahvaliti bakteriologiji, koja je ustanovila, da je život bakterija uvjetovan vlagom, zrakom i toplinom te prema tome treba živežne namirnice čuvati od prevelike topline i vlage, a ako se žele namirnice spremiti na dulje vrijeme, treba spriječiti i pristup zraka. Ova nauka je ustanovila, da se visokom temperaturom bakterije ubijaju, a hranive čestice ostanu nepromijenjene, pa se zato za konzerviranje namirnica preporučuje sterilizacija. Ovim načinom jedino se uništavaju vitamini, što nas ne treba smetati, jer se nitko ne hrani isključivo konzervama, pa se potreba vitamina lako naknadi drugim svježim namirnicama.

Za dobe Napoleona I. u Parizu prvi je proveo sterilizaciju namirnica za potrebe francuske vojske François Appert, koji je hranu stavio u limenke i staklenke, uvodio u njih toplu paru, zatvorio, te ugrijavao hranu u ovim posudama od 112° do 120° C. Ovaj Appertov izum poslužio je kasnije privatnim kućanstvima, a kratko iza toga počele su se podizati tvornice u Francuskoj i Njemačkoj, u kojima su živežne namirnice konzervirane u velikim količinama. Način konzerviranja sterilizacijom je danas već toliko usavršen, da se danas na vrlo jednostavan način i s malo troška može sterilizacijom konzervirati hrana. Za ovaj način konzerviranja ima danas mnogo raznih naprava, staklenki i limenki, koje se proizvode u raznim tvornicama, a sve su osnovane na istom principu samo se razlikuju po obliku, kakvoći i izradbi. Najbolje su Weckove staklenke i staklenke, koje se prave od Jena-stakla. Kako ima mnogo tvornica, koje prave staklenke za konzerviranje, to one dolaze pod raznim imenima u trgovinu. Poznate su Rex, Reform, Luna, Ultrareform staklenke i t. d. Od svih vrsta mogu biti staklenke u raznim veličinama, šire ili uže, već prema tome, kakav se sadržaj konzervira. Uglavnom možemo reći, da su one patentirane staklenke najbolje, koje na gornjem kraju nemaju ruba, već su posve ravne, jer se u udubinama lako zadrži ostatak nečistoće, koja može biti uzrokom, da se sadržaj pokvari. Za sterilizaciju postoje i posebni lonci s uloškom i termometrom, pa ovi također vrlo olakšavaju sterilizaciju.

Danas ima aparata, koji mogu isisati zrak, pa je navodno nepotrebna sterilizira, ako se vruća hrana stavlja u staklenke. U mnogim slučajevima hrana se ovim postupkom dobro sačuvala, ako su bakterije bile prethodno uništene, a druge međutim nisu ušle unutra. Kod sterilizacije je svakako sigurno, da visoka temperatura uništava bakterije i gljivice, pa je kod ispravnog postupka, kvarenje konzerva isključeno. I u običnim staklenkama može se sličan postupak provesti, t. j. da se vruća hrana stavlja u staklenke, koje se brzo zatvore i stave u perje među jastuke ili gunjeve i puste tako dugo, dok se sadržaj posve ne ohladi. Na ovaj se način mnogo i uspješno konzervira rajčica.

Konzervirana hrana dobro dolazi u svakom kućanstvu ne samo zimi, kad svježe hrane nema, već je velika pomoć u slučaju dolaska nenadanog gosta ili oboljenja kojeg člana obitelji.

Novo osnovanim kućanstvima konzerviranje hrane zadaje mnogo briga, jer su u početku potrebni razmjerno veliki troškovi. Za obitelji, koje raspolažu većim mjesečnim dohotkom nije to problem, jer si lakoćom mogu pribaviti ne samo namirnice za konzerviranje, već i sav potreban pribor. Drugojačije je to, kad kućanstvo raspolaže malim i uvijek istim mjesečnim dohotkom, s kojim se jedva pokrivaju mjesečne životne potrebe. U ovakvim prilikama može se početak učiniti samo uz velike žrtve i pregaranja, jer treba uštedjeti toliko, da se barem nešto hrane može prve godine konzervirati. Druge godine može u tom pogledu biti mnogo lakše, ako se konzervirana hrana ne smatra poklonom, već se svaka i najmanja količina kod upotrebe plati, a novac spremi do ljeta u svrhu nabave svježih namirnica i potrebnih pridodataka za konzervranje hrane. Smočnicu sa zimnicom treba dakle smatrati vlastitom trgovinom, iz koje se hrana može uzeti samo uz određenu naplatu. Kod konzerviranja hrane treba već o tome voditi računa i na svaku količinu treba upisati vrijednost, po kojoj će se zimi plaćati. Kod hrane, koja se konzervira u staklenkama, potrebno bi bilo, da se kod otkupa zaračuna i staklenka, pa bi time bila omogućena nabava novih staklenki tako dugo, dok postoji potreba. Ovakav način prištednje je najjednostavniji i ne traži toliko žrtava, pa će ga sigurno svako uredno vođeno kućanstvo rado i prihvatiti.

Izbor hrane i priprema za konzerviranje

Veliki dio uspjeha bit će polučen, ako se mnogo pažnje posveti izboru i pripremi živežnih namirnica za konzerviranje. Neuspjeh je siguran, ako se za konzerviranje upotrebe nezdrave i ne posve svježe namirnice. Za ispravni izbor namirnica potrebno je u prvom redu iskustvo, no mnogo će biti pomoženo, ako se primjerice znade, da voće za konzerviranje ne smije biti previše zrelo, a neko voće, da ne smije biti ni potpuno zrelo. Za povrće treba znati, da je samo svježe i posve zdravo povrće podesno za konzerviranje, a ukoliko ima gorak okus, da ga treba nakon čišćenja, a prije steriliziranja malo prokuhati. Kuhanje je važno i zbog toga, da se unište bakterije. Povrće se može mjesto kuhanja i pirjati, no to se ne preporučuje kod svakog povrća. Kod mesa, koje se želi konzervirati, mora se paziti ne samo da je svježe, nego da nije od starih životinja. Svježe meso treba prije konzerviranja pohraniti na hladnom mjestu i po mogućnosti što prije konzervirati. Meso se ne smije nikada staviti izravno na led, a nije ni dobro, da dođe u dodir s kovinama. Kod kupovanja hrane za konzerviranje važno je znati, da treba na trg ići uvijek što ranije, dok je još roba svježa i dok ima dovoljno izbora. Osim toga potrebno je znati razlikovati dobru vrstu robe od lošije, jer je dobra roba ne samo ukusnija, već i izdašnija. Često se dogodi, da mnogi prodavači povrća kvase robu vodom, da zadrži svjež izgled. Ovakvo povrće nikako nije podesno za konzerviranje, samo se to

mora znati na povrću i uočiti. Povrće ili voće, koje nam je dostavljeno u košarama, treba najprije izvaditi, raširiti i staviti na hladno, a onda tek upotrebiti za konzerviranje. Voće treba prije konzerviranja ili samo obrisati i peteljke odrezati ili ako je kupljeno na trgu dobro oprati. Osim toga treba paziti, da voće ne bi predugo ležalo u vodi, jer gubi na okusu. Najbolje je prati voće na taj način, da se voće stavi u prostrano sito, a sito s voćem stavi pod tekuću vodu. Voće se može konzervirati cijelo ili na kriške razrezano. Nekoje voće treba prije konzerviranja i guliti. Za guljenje i rezanje voća preporučuje se naročiti nož, koji nije iz čelika, već iz bronce. Oguljeno voće treba stavljati u vodu, u kojoj ima limunove kiseline. Guljenje voća najbolje je izvesti tako, da se u sito stavi par komada voća, a sito zajedno s voćem stavi u vruću vodu na kratko vrijeme. Sad se kožica vrlo lako s nožem oguli. Trešnje za ukuhavanje moge se prirediti tako, da im se odreže peteljka, ili da im se izvadi koštica pomoću male spravice, koja se za mali novac može nabaviti.

Voće je najbolje sirovo stavljati u staklenke, a povrće prije stavljanja u boce malo prokuhati. Voda, u kojoj se kuhalo povrće, ukloni se, pa se poslije toga povrće prelije prokuhanom slanom vodom. Prije kuhanja treba povrće očistiti, izrezati i prokuhati te vruće spremiti u staklenke.

Meso, koje se želi konzervirati, treba najprije očistiti od kosti, a onda dobro propirjati. Isto treba učiniti i kod peradi, jer kosti zauzimaju previše prostora u staklenkama. U novije vrijeme kušalo se i sirovo meso stavljati u staklenke, a onda sterizirati 2 do 3 sata. Kako se ovaj način nije pokazao najboljim, to se preporučuje, da se meso ipak najprije propirja, a tek onda sterilizira.

Prije nego se uopće počne priredbom namirnica za konzerviranje, potrebno je staklenke, limenke ili burad dobro oprati i prirediti za sterilizaciju. Posuđe treba prati u vrućoj vodi, u koju je stavljeno sode i četkom dobro iščetkati, te napokon u hladnoj vodi dobro oprati i pustiti ocijediti. Osobito dobro treba posuđe prati po kutovima, na dnu, na rubovima, a i poklopac. Posuđe nije potrebno krpom brisati. Gume, koje služe za zatvaranje staklenki, treba u mlakoj vodi dobro oprati, a u hladnoj vodi ostaviti do upotrebe.

Kad su posude i namirnice priređene za konzerviranje, onda se počne s punjenjem u staklenke. Ukusno napuniti staklenke sadržajem upravo je umjetnost, pa je zato potrebno iskustvo i vježba. Najvažnije je, da su namirnice tako složene, da je **prostor u staklenki potpuno iskorišten**. Namirnice ne treba previše pritiskivati u staklenke, no opet treba paziti, da se gusto poređane jedna uz drugu. Kod punjenja sadržaja treba staklenku okretati i pomalo udarati o stol, na koji je četverostruko složena krpa, da udarac ne bude prejak. Kod dodavanja vode ili šećerne otopine treba staklenku držati koso, pod kutom od 45°. Za punjenje služe žlice na dugačkom dršku i nove drvene kuhače. Voće i povrće može se puniti do vrha staklenke, jer se kuhanjem obujam smanjuje. Kod mesa treba četvrt staklenke ostaviti prazno. Namirnice, koje se prethodno ne kuhaju, stave se hladne, a koje se kuhaju stave se vruće u staklenke. Pekmezi, marmelade i drhtalice stavljaju se također vruće u staklenke. Da sadržina ne izgubi na okusu i izgledu, stavlja se na mesnu sadržinu umaka, na povrće solna, a na voće šećerna otopina. Tekućine prelijevaju se uvijek vruće. Priređena tekućina za konzerviranje ne smije se dugo pustiti da stoji, već je treba odmah, kad je gotova, upotrebiti.

Kod ulijevanja vruće otopine treba paziti, da staklenka zbog nagle promjene temperature ne pukne, pa zbog toga treba držati staklenku na mokroj krpi ili u hladnoj vodi, a za vrijeme samog ulijevanja treba staklenku držati koso.

Na voće treba naliti toliko otopine, da je tekućina 1 cm ispod ruba staklenke, a na povrće toliko, da je otopina 2 cm ispod ruba. Kad bi se stavilo više, moglo bi se lako dogoditi, da se tekućina digne i uđe između staklenke i gume, pa u tom slučaju poklopac ne bi mogao prionuti uz staklenku. Rub staklenke treba obrisati vlažnom krpom. Na rub se stavi vlažna guma, a na gumu poklopac, koji se elastičnom sponom pričvrsti na staklenku. Na taj je način konzerva potpuno priređena za sterilizaciju.

Steriliziranje konzerva

Napunjene staklenke slože se u lonac, u koji treba na dno staviti slame, papira ili uložak, koji odgovara loncu za sterilizaciju. U lonac se stavi voda, koju treba ugrijati na onu temperaturu, koju ima sadržaj u staklenkama. Krivo je mišljenje, da će se dobiti na vremenu, ako se staklenke stave u vruću vodu, jer bi se baš u tom slučaju moralo dulje vremena kuhati i kod više temperature, nego što je određeno u receptu, a moglo bi se dogoditi i to, da staklenke ostanu nakon steriliziranja nezatvorene. Stavljamo li staklenke u obični lonac, potrebno je umotati ih u novinski papir, slamu ili krpu. Upotrebimo li staklenke od Jena-stakla, onda ne trebamo sterilizirati u loncu, već se staklenke stave direktno na ploču od štednjaka, gdje se obavi sterilizacija.

Sterilizirati se može vodom ili parom. Stavi li se u lonac malo vode, onda se provodi sterilizacija u pari, stavi li se vode do tri četvrtine visine staklenki (kod običnih staklenki) ili preko staklenki (kod patentiranih), onda je sterilizacija u vodi, što se iz više razloga preporučuje. Kod steriliziranja na običnom štednjaku ne smije se lonac staviti na otvorenu vatru. Voda ne smije jako ključati, jer bi se sadržaj prenaglo ugrijao, a voda u staklenkama bi također ključala i dospjela između poklopca i staklenke. Posljedica bi bila, da staklenka ne bi ostala zatvorena. Naglim kuhanjem voće i raspuca, sok p okuha, a voće i povrće gubi na izgledu i hranjivosti.

Zatvaranje patentiranih staklenki osniva se na zračnom tlaku. Gumeni prsteni i spone su elastični. Zrak, koji je ustaklenkama, ugrije se kod kuhanja, rasteže se i nastoji da izađe. Elastični prsten i spona ne puštaju, da u staklenku uđe voda, a ni vanjski zrak. U staklenkama nastane zrakoprazan prostor, vanjski zrak je težak i pritište poklopac takvom snagom, da se staklenke ne mogu otvoriti. Gumeni prsteni su na dva mjesta malo

širi, pa kad želimo staklenku otvoriti, povučemo za gumeni prsten, vanjski zrak uđe u staklenku i staklenka se otvori.

Obavlja li se sterilizacija na plinskom štednjaku, ne će biti prenaglo, ako se kuha na malom plamenu. Na ovo je važno paziti osobito onda, kad se nema lonca za steliriziranje, jer se ne može visina temperature mjeriti. Upotrebom termometra sterilizacija se obavlja mnogo bezbrižnije, jer kad voda dosegne potrebnu temperaturu, onda se od toga vremena računa vrijeme sterilizacije. Sterilizaciji treba zato posvetiti naročitu pažnju. Dosegne li voda višu temperaturu, nego što je propisano, gubi sadržaj na okusu i izgledu, ne dosegne li propisanu temperaturu, ne ubiju se bakterije i staklenke ne će ostati zatvorene. Koja je temperatura potrebna kod pojedinih namirnica i kako dugo treba sterilizrati, određeno je u receptu, pa se toga treba strogo držati. Čim je određeno vrijeme proteklo, treba poklopac skinuti, staklenke izvaditi i staviti na vlažnu krpu te suhom krpom pokriti, kako bi se očuvale od propuha. Nikako ne bi valjalo staklenke ostaviti u vodi, dok se voda ohladi. Spone ne treba skidati, dok se sadržaj u staklenkama posve ne ohladi. Kad bi se spone odmah skinule, t. j. dok zrak u staklenkama ne bi bio ohlađen, ne bi vanjski tlak imao toliku jakost, koja je potrebna, da se poklopac ne da skinuti sa staklenke. Spone treba oprezno i polako skidati, da se sadržaj u bocama ne potrese. Odmah nakon toga treba iskušati, da li poklopci dobro prijanjaju. Dogodi li se, da se koja staklenka otvori, pogreška je ili u postupku ili nije bila guma, poklopac ili spona u redu. U takvim slučajevma treba uzrok ispitati i postupak ponoviti, t. j. rub boce obrisati, staviti drugu gumu, a na nju oprani i obrisani poklopac i sponu. Nemamo li dobrih guma, možemo i dvije starije gume zajedno upotrebiti, ukoliko nisu previše oštećene.

Kod steriliziranja povrća treba naročito paziti, da se povrće i otopina stavljaju vrući u staklenke. To je važno i iz razloga, da se steriliziranje ne treba nakon nekoliko dana ponoviti, kako je to prije moralo biti, kada se sadržaj hladan ulijevao u staklenke. Iskustvo je pokazalo, da ovakvim postupkom u mnogo slučajeva sterilizacija nije ni potrebna, ako se dobro zatvorene staklenke stave među jastuke od perja ili dobro omotaju gunjem, te tako ostave, dok se ne ohlade. Ovakav postupak se osobito preporučuje kod spremanja rajčica za zimu.

Konzerviranje u limenkama

Za veća kućanstva mnogo je zgodnije konzerviranje u limenkama nego u staklenkama, jer su limenke mnogo jeftinije, a kad se ukuhava veća količina voća i povrća, onda se isplati i nabaviti stroj za zatvaranje limenki. Iste limenke mogu se više godina upotrebljavati, samo se moraju gore obrezati posebnim nožem. Za konzerviranje voća služe limenke od bijelog lima, koje su iznutra lakirane. Povrće se konzervira u pocinčanim limenkama osim rajčice, koja se zbog kiseline konzervira u jednakim limenkama kao i voće. Ako se kod kuhanja opazi, da iz limenke izlaze mjehurići, znak je, da limenka nije dobro zatvorena. Kad je sadržaj u limenkama sterilizaran, onda se limenke dobro obrišu, malo omaste, a na svaku se nalijepi ceduljica s oznakom sadržaja. Ako se dno i poklopac nakon nekog vremena napuhne, znak je, da se sadržaj počeo kvariti, pa takvu limenku treba baciti.

Limenke se otvaraju otvaračem za konzerve. Ispražnjene limenke treba odmah dobro oprati, posušiti i spremiti na suho mjesto, da ne zarđaju. Prije upotrebe treba ih ponovo dobro oprati i obrisati, onda napuniti i pomoću stroja zatvoriti novim limenim poklopcem

Postupak s konzervama i njihova upotreba

Navedeno je, da smočnicu opremljenu zimnicom treba smatrati vlastitom trgovinom, pa prema tome treba na svakoj konzervi označiti dan konzerviranja, ime i količinu namirnica i cijenu sadržaja. Smočnica ili prostorija, u koju se spremaju konzerve, mora biti hladna, zračna, suha i ne previše svijetla, kako ne bi štetovao izgled namirnica. Ako je prostorija svijetla, treba spuštati zastor na prozoru. Računa treba voditi i o tome, da smočnica nije prehladna, a da se toplina može kontrolirati, potrebno je, da se u smočnicu postavi termometar i to na najhladniju stijenu. Termometar ne smije pokazivati ni više od 15° C, a ni manje od 0° C.

Staklenke u smočnici treba zgodno poređati, da se može što lakše vršiti kontrola. Prema tome ne smiju se staklenke stavljati jedna iza druge, već one iz drugoga reda uvijek staviti između dviju staklenki prvoga reda. Od vremena do vremena treba konzerve pregledati, a to pregledavanje ima se sastojati u tome, da se kuša, da li poklopac dobro prijanja uz staklenku i da li se koja konzerva ne kvari. Dogodi li se, da poklopac ne drži, treba odmah preispitati sadržinu, da li se može upotrebiti. U svakom slučaju se takva staklenka mora odmah izlučiti, a i malo pokvarenu sadržinu treba odmah baciti.

Dobro priređene konzerve mogu se godinama upotrebljavati. Konzerva ne gubi nikada na okusu, samo godinama izgubi lijep izgled. Pokvarene konzerve poznaju se već po izgledu, jer su mutne, izgubile su boju i imaju neugodan miris. Čim se konzerva otvori, najprije ju treba kušati, da li je po okusu besprikorna.

Sadržaj konzerve mora se upotrebiti za jedan obrok ili najdulje za jedan dan. Ispražnjenu staklenku ili limenku treba odmah oprati i spremiti na određeno mjesto.

Treba li konzerve prenostiti iz jednog mjesta na drugo kao što je to kod selidbe, onda treba pakovanju posvetiti naročitu pažnju. Za pakovanje treba prirediti čvrsti sanduk, na kojemu su po strani pribite letve, pomoću kojih se sanduk može lako prenositi. Osim sanduka treba prirediti novinskog papira i strugotine. Na dno sanduka stavi se strugotina. Svaka staklenka umota se u novinski papir i postavi u sanduk okomito. Između

svake staklenke dobro se utisne strugotina, koja se stavi i povrh staklenki. Ukoliko nema strugotine, može se uzeti sijeno ili slama. Poklopac za takav sanduk sastavljen je od letava, pa se pribije na sanduk. Ako se predaje sanduk otpremniku ili šalje željeznicom, treba na sanduk napisati: »Pazi staklo! Ne okreći!«

KALENDAR ZA KONZERVIRANJE

Siječanj—ožujak	naranče		
Svibanj—lipanj	mlado povrće (mixed pikles) mrkvica rabarbara šparga kiselica	trešnje višnje kajsije ribiz	ogrozd jagode kruške
Srpanj	mangold grašak cvjetača rabarbara mahune rajčice	krastavci špinat angelika breskve jagode kajsije	maline smokve ribiz žute šljive orasi (zeleni) ringlo
Kolovoz	mahune rajčice krastavci buče dinje paprike	gljive jagode maline breskve ribiz kupine	murve šljive borovnice smokve drijenak kruške
Rujan	mahune rajčice krastavci buče paprike gljive crni korijen	dinje dunje breskve šljive ringlo jabuke	kruške borovnice brusnice kupine grožđe smokve
Listopad	krastavci zelene rajčice jabuke	kruške dunje	šipak mušmule
Studeni	šipak	mušmule	

Konzerviranje voća

KOMPOTI

Konzervirano voće u šećernoj otopini nazivamo kompot ili slatko. Kompot se dobije, ako se voće ukuha u rjeđu šećernu otopinu, dakle s manje šećera, a slatko, ako se voće ukuha u gusti šećerni sirup. Kompot se servira uz meso i kolače ili kao poslastica kod južina uz razne sitne kolačiće. Slatko je bosansko i srpsko jelo, pa je tamo običaj, da se slatko ponudi svakome, tko dođe u posjete. Slatko se servira u malenoj zdjelici s toliko žličica i čaša s vodom, koliko ima gostiju. Svaki gost uzme žličicom malo slatkoga i odloži žličicu u posebnu za to određenu čašu. Na ovaj način priređeno voće vrlo je slatko od velike količine šećera, pa je zato i dobilo ime »slatko«, koje se baš zbog te slatkoće i ne može u većoj količini uživati.

Za spremanje voća u šećernoj otopini treba osim pripreme voća i staklenki znati prirediti i šećernu otopinu. Nije svejedno da li se voće sprema u obične ili patentirane staklenke, kao što nije svejedno, priređuje li se kompot, slatko ili džem. Kod spremanja voća kao kompot u obične staklenke ne može se ni zamisliti uspjeh bez određene količine šećera, jer se ovdje dodaje šećer kao antiseptično sredstvo. Kompot se danas najviše sprema u patentirane staklenke, jer je onda potrebno posve malo ili ništa šećera, a voće ne gubi svoj naravni miris i tek. Kod pravljenja slatkoga ili džema mora se uvijek staviti određena količina šećera bez obzira u kakve se staklenke sprema.

Za ukuhavanje voća kao kompot u običnim staklenkama potrebno je na 1 kg voća tri četvrtine kg šećera ili na svaki dl vode 8 dkg šećera. Šećer se može kuhati ili se tučeni šećer u kockama posipa po voću. Staklenke se zatvore pergament-papirom ili mjehurom, pa se onda obavi sterilizacija. Upotrebi li se za zatvaranje staklenki svinjski mjehur, mora se očistiti i staviti u mlaku vodu, da omekša. Nakon toga se krpom posuši, stavi na slaklenke i podvrne ispod ruba. Odozgo se lagano pritisne prema unutra, da ne bude previše napet i da ne pukne za vrijeme kuhanja.

Šećerna otopina priređuje se za kompot, kako je to opisano kod kuhanja šećera. Prvi stupanj kuhanja ili takozvani pročišćeni šećer je najbolji šećer za ovakvo konzerviranje. Svako voće ne zahtijeva jednaku

količinu šećera, pa se zato za voće, koje nije dovoljno slatko, uzima više šećera, a za voće, koje je slatko, manje šećera. Za jagodično voće dovoljno je uzeti 1/4 kg šećera na 1 l vode, a ribiz, kupine i brusnice trebaju ¾ kg šećera na 1 l vode. Za trešnje i kruške isto ne treba više šećera od ¼ kg na 1 vode, no za jabuke i dunje treba najmanje 50 dkg šećera na 1 l vode. Potrebna količina šećera za svako pojedino voće označena je u skrižaljci. Jedna litra šećerne otopine dovoljna je za 8 staklenki od 3 dl.

KOMPOT SA SALICILOM

Voće možemo spremiti i u velike staklenke (na pr. za krastavce), u koje možemo stavljati razno voće, a staklenka se može otvarati prema potrebi bez bojazni, da će se sadržaj pokvariti. Uzme se ista šećerna otopina, kao što je rečeno za kompot u običnim staklenkama, t. j. na 1 dl vode 8 dkg šećera. Šećer se stavi kuhati, pa kad otprilike 10 minuta kuha, doda se salicila. Na 1 litru šećerne otopine uzme se žličica salicila. Sada se u šećernoj otopini prokuha voće i lagano miješa. Voće se ostavi u šećernoj otopini nekoliko minuta, onda se stavi u staklenke, zalije vrućom šećernom otopinom i staklenka se zaveže. Kad ulijevamo vruću šećernu otopinu, onda moramo staklenku staviti u lonac hladne vode, da ne pukne, ili se staklenka u toploj vodi dobro ugrije.

Da voće zadrži lijepu boju mnogi ga sumpore, što se učini tako, da se izrezano i oguljeno voće stavi na sito, pokrije krpom, a ispod sita upali se štapić sumpora. Sumpore se samo kruške i breskve, da da zadrže lijepu bijelu boju, no ako se s njima ispravno postupa, ni to nije potrebno.

KOMPOT S ALKOHOLOM

Voće se očisti, opere i složi u staklenku, pa se prelije šećernom otopinom, dok je još topla, a drugi dan se otopina odlije, prokuha i ponovo nalije na voće. Tako se učini do tri puta, onda se staklenka poveže pergament-papirom i spremi za zimu. Za ovaj način konzerviranja uzme se na 1 kg šećera 1/2 l vode, ¼ l alkohola i 1 žličica salicila. Šećer se s vodom prokuha, pročisti, u nj se stavi alkohol i salicil, pa se time prelije voće. Ova količina šećerne otopine dovoljna je za 5 kg voća. U istu staklenku može se dodati uvijek svježe voće, kako sezona donosi, no onda se mora nadoliti šećerne otopine.

SLATKO OD VOĆA

Voće za slatko treba dobro očistiti i oprati. Da ostane tvrđe, stavljaju neki voće u vapnenu vodu, a neki nakapaju voće limunovim sokom. Za slatko uzima se na 1 kg voća 1 1/2 do 2 kg šećera, već prema

tome od kakvoga se voća kuha slatko. Voće se nakapa limunovim sokom, pa se otprilike za 1 kg voća uzme sok od 1 limuna. Šećer se nakvasi sa 3 dl vode i stavi kuhati. Kad je šećer kuhao ¼ sata, doda se voće, prokuha i kad se ohladi, stavi se u staklenke. Voće treba prije stavljanja u šećer malo prokuhati ili prokuhano iz šećerne otopine izvaditi, a šećer dokuhati ili se zajedno sa šećerom kuha i ohladi, a onda tek stavi u staklenke. Kako dugo treba pojedino voće kuhati i koliko se šećera mora staviti, određuje se prema voću, koje se kuha za slatko.

DŽEM OD VOĆA

Džem od voća je vrlo sličan slatkom, samo se razlikuje u tome, što se za džem uzima manje šećera. Zato se džemovi mogu uživati na kruhu i servirati uz čaj na kriškama kruha s maslacem.

Džem je englesko jelo, koje se danas i kod nas mnogo priređuje i servira uz čaj. Za džem se voće dobro opere i očisti, neko se ostavi cijelo, neko se razdijeli u komadiće, a neko se samo raspolovi i izvade koštice. Na 1 kg voća uzme se 1 kg šećera, koji se tuče u prah ili se uzme fini kristal. U šerpinju stavlja se jedan red voća i jedan red šećera, pa se ostavi malo stajati. Neko voće može se u šećeru ostaviti i preko noći. Drugi dan se voće sa šećerom naglo kuha, pa kad je gusto, makne se s vatre, ohladi i spremi u staklenke. U džem se za vrijeme kuhanja dodaje pomalo sok od jednoga limuna. Ako je voće kiselije, doda se sok od pol limuna. Za džem ne smije voće biti prezrelo, jer se u džemu moraju raspoznati komadići voća.

PEKMEZ I MARMELADA

Ako se mesno usplođe nekoga voća kuha tako dugo, dok postane gusta kaša, onda se to zove voćna mezga, koja se može kuhati tako dugo, dok se voda ispari, a od mezge postane gusta smjesa, koju zovemo pekmez. Kuhamo li voćnu mezgu sa šećerom, brže se zgusne, no ne kuha se tako dugo da postane tvrda. Pekmezi se moraju kuhati gusto, dok se sva voda ispari, jer se inače od vlage brzo kvare. Kod marmelade to nije potrebno, jer šećer, koji se dodaje, djeluje antiseptično. Kod nas se mnogo kuha pekmez od šljiva, pa ne samo da se to u domu pravi, već se naveliko priređuje u tvornicama i razašilje u trgovinu. U marmeladu stavlja se obično na 1 kg mezge ¾ kg šećera, no ako je voće kiselije, mora se dodati i jedan kg. Marmeladu spremamo najviše u obične staklenke, no kad bi ju stavili u patentirane, onda bismo mogli uzeti ¼ kg šećera manje.

Za pekmez i marmeladu mora voće biti jako zrelo, a razumije se, da se mora dobro očistiti i oprati. Voću treba ukloniti koštice, treba izrezati mjesto, gdje je voće gnjilo, treba ga olupiti, a ako je usplođe

tvrdo, mora se kuhati s malo vode, da omekša, a još je bolje da se voće pari. Kad je usplođe mekano, pasira se kroz sito ili kroz posebnu napravu za pasiranje voća, a neko voće može se samo samljeti na stroju za meso, pa se na taj način dobije brzo mezga. Mezga se može odmah izmiješati sa šećerom ili se šećer najprije s malo vode kuha, pa se kasnije doda mezga. Na ovaj način se kuha onda, kad se hoće dobiti što svjetlija marmelada. Što je dulje kuhana marmelada i što je više šećera, teže se pokvari, no ne preporučuje se staviti previše šećera, jer se onda okus voća posve izgubi.

Da li je marmelada kuhana, pozna se ili po tome, što u komadima otpada s kuhače ili dobije tanku kožicu kad se malo marmelade stavi na tanjurić i ohladi. Kuhanu marmeladu ulijevamo vruću u staklenke, no ne smijemo zaboraviti staklenku staviti u hladnu vodu, da staklenka ne pukne. Kad se marmelada ohladila, a na površini se napravila tanka kožica, onda staklenke povežemo celofan-papirom, pergament-papirom ili mjehurom. Ako smo stavili u patentirane staklenke, onda steriliziramo 15 minuta kod 80°C.

Marmeladu treba spremiti na suho zračno mjesto, a ako se počne kvariti, treba površinu očistiti, a sadržaj ponovo prokuhati s malo šećera. Dobro je površinu marmelade pokriti komadićem papira, koji je umočen u rum ili alkohol ili se na marmeladu može staviti malo kristalnoga šećera. Najfinija vrsta marmelade je od kajsija, koja mora biti svijetložute boje. U Engleskoj mnogo prave marmeladu od mrkvica, koja je po svom izgledu posve slična marmeladi od kajsija, a i ugodnoga je okusa, pa je tamo i mnogo upotrebljavaju mjesto marmelade od kajsija. Domaćica mnogo upotrebljava marmeladu kod priređivanja tjestenina, a jede se mnogo i na kruhu, pa može nadomjestiti jedan obrok.

Marmelada se često pravi od miješanog voća, pa se u dobru voćnu mješavinu često stavljaju rajčice, koje mnogo povećaju količinu marmelade, daju marmeladi ljepšu boju, a marmelada dobije i dobar kiselkasti okus.

MARMELADA S OPEKTOM

Opekta je naravni produkt voća, koji se u tvornicama vadi iz voća. U voću ima pektina (kiseline), koji se iz jabuka najviše vadi, a upotrebljava se za priredbu marmelada, jer ima svojstvo, da u najkraće vrijeme čini voćnu mezgu žuličavom. Ovaj voćni produkt proizvodi se u tvornicama i prodaje kao tekućina ili kao prašak pod imenom »opekta«. Za kuhanje marmelade opektom, potrebno je voće prirediti kao za svaku marmeladu, t. j. oprati ga, očistiti, usitniti (samljeti na stroju), a onda voćnu mezgu kuhati sa šećerom. Šećer se odmah izmiješa s voćem, pa se obično uzme jednaka količina voća i šećera. Mezga sa šećerom kuha se 10 minuta na jakoj vatri, a onda se doda opekte, kuha opet 5 minuta i jako vruće lijeva u staklenke. Da staklenka ne pukne, može se umotati u mokru krpu, staviti u lonac vode ili se staklenka mora prije dobro

ugrijati. I u ovu marmeladu može se staviti malo soka od limuna. (Na 2 kg mezge sok od jednoga limuna.) Bocu treba do vrha naliti i dok je još sadržina vruća, brzo zatvoriti pergament-papirom ili celofan-papirom. Ovako priređena marmelada ima jako dobar tek, dobiva se mnogo na količini, jer u 10 minuta nije mogla smjesa pokuhati, a usto se za priredbu potroši vrlo malo vremena. Važno je, da se kod kuhanja marmelade ne kuha nikada velika količina najedamput. To je važno i kod kuhanja s opektom, pa se preporuča da se ne kuha veća količina od 2 kg voća.

Sličan produkt ovome je »frutapekt«, koji se također u tvornicama pravi, a nije ništa drugo nego voćna kiselina — pektin. I frutapekt se može dobiti u prašku ili kao tekućina, pa ako se točno držimo naputka, sigurno će marmelada dobro uspjeti, a što je najvažnije, ne će se pokvariti.

DRHTALICA OD VOĆA (gelée)

Kako se marmelada pravi od voćne mezge i šećera, tako se voćna drhtalica pravi od voćnoga soka i šećera. Najviše se drhtalica pravi od jabuka, dunja i ribiza, jer u njima ima najviše pektina, koji čini, da drhtalica postane žuličava. Drhtalicu nazivaju neki i voćna hladetina, a poznata je kod nas i pod francuskim imenom gelée. Drhtalica se upotrebljava za nakit raznih slatkih jela, jede se mnogo na kruhu, pa se zato servira uz čaj ili kavu. Voćni sok treba sa šećerom naglo i kratko vrijeme kuhati, jer ako se predugo kuha, ne će se zgusnuti. Zato treba paziti, kad smjesa zavrije, da se što češće kontrolira na hladnom tanjuriću, da li je smjesa postala žuličava. Kad je drhtalica kuhana, ulije se u staklenke, pa kad se ohladi, stavi se odozgo komadić papira, koji je umočen u rum, a odozgo se može staviti komadić pamuka. Staklenke se zatvore pergament-papirom i spreme na suhom mjestu. Vrlo je dobro spremiti drhtalice u patentirane staklenke, pa onda sadržaj sterilizirati 15 minuta kod 80°C. Na 1 l soka doda se ½ do ¾ kg šećera.

I drhtalice od voća možemo kuhati s opektom na isti način, kako je to opisano kod marmelade, pa je u tom slučaju drhtalica mnogo prije gotova.

VOĆNI SIREVI

Voćni sirevi dobiju se također kuhanjem voćne mezge sa šećerom, samo što se smjesa dulje kuha, t. j. tako dugo, dok ne postane gusta. Voćni se sirevi mogu praviti samo od onoga voća, u kojemu ima pektina, a kod nas je uobičajen sir od dunja. Kuhamo li dunje u lupini s malo vode, dobijemo mnogo tamniji sir od dunja, nego ako ga kuhamo od oguljenih dunja. Kad je voće mekano, pasira se. Šećer se nakvasi vodom i kuha, dok postane posve gust, a onda se dodaju pasirane dunje i naglo kuhaju. Na dva kg mezge doda se sok od jednoga limuna. Za deset do petnaest minuta gotov je sir, pa se ulije u limene kalupe, koji se vodom

oplahnu. Kad se sir ohladi, izvadi se iz kalupa i ostavi na zraku sušiti. Kasnije se spremi u kutije i stavi na suho i zračno mjesto. Nije dobro kuhati najedamput veliku količinu, jer sir postane posve taman, a gubi i na aromi, pa se zato preporučuje, da se samo kilogram po kilogram kuha, ako se želi dobiti tečni i lijepi voćni sir.

VOĆNI SOKOVI

Od voća se mogu prirediti i vrlo dobri voćni sokovi. Ako se voćni sok kuha sa šećerom, drži se dugo u dobro zatvorenim bocama, a izvrsno je piće osobito leti, kad se izmiješa s vodom ili soda-vodom. Ovo piće je vrlo osvježujuće, pa se mnogo daje bolesnicima, a mnogo ga uživaju i oni, koji ne vole alkoholna pića. Mnogi voćni sokovi serviraju se uz neke tjestenine mjesto druge slatke umake ili preliva. Najbolji su voćni sokovi od malina, kupina i ribiza, jer najviše osvježuju, samo se mora paziti, da se ne kuhaju s prevelikom količinom šećera. Voće, koje želimo prirediti za voćne sokove, moramo odmah zgnječiti tako, da sok prekrije drozgu, no razumije se, da se najprije mora voće dobro očistiti i da se moraju ukloniti gnjili dijelovi. Ovaj se sok može pustiti nekoliko dana na suncu da provrije, onda se procijedi kroz krpu, primiješa šećer i kuha. Sok se može prirediti i na taj način, da se voće ispreša na posebnoj preši ili se protisne kroz krpu i odmah kuha s određenom količinom šećera, no ovaj sok nije tako čist i ne drži se tako dobro.

Voćni sok treba kuhati naglo i kod jake vatre, a za vrijeme kuhanja treba pjenu neprestano obirati. Kad se više ne pjeni, onda je sok dovoljno kuhan. Paziti se mora, da se voćni sok ne kuha predugo, jer postane smeđ i gubi svoj naravni okus. Dok je sok još vruć, ulijeva se u boce, koje su dobro ugrijane, pa se odmah začepi plutom, koje smo iskuhali, da postane mekano.

Da se spriječi pristup zraka, zatvore se boce još i pečatnim voskom, smolom ili otopljenim parafinom, a može se staviti i gumena kapica. Voćne sokove možemo konzervirati i u patentiranim staklenkama, pa je postupak isti, samo se može uzeti manje šećera, a sterilizirati treba 10 minuta kod 90°C. Na jedan kg soka uzme se 25 do 50 dkg šećera, što ovisi o slatkoći voća od kojeg priređujemo.

U patentirane staklenke možemo spremiti posve naravne voćne sokove, koji se uživaju kao bezalkoholno piće, no onda se sok ne pusti provrijeti i ne kuha se sa šećerom, već se posve svježi sok dobiven pomoću posebne naprave stavi u staklenke i sterilizira 30 minuta kod 65°C. Nakon nekoliko dana treba steriliziranje ponoviti kod iste temperature 20 minuta. Na ovaj način mnogo se sprema sok od jabuka i krušaka.

Za dobivanje voćnoga soka zgodna je ta naprava, jer se pomoću nje dobije čisti voćni sok, a mezga se može upotrebiti za pravljenje marmelade. U toj napravi se sok iz voća izlučuje pomoću vodene pare, koja u roku od jednog sata izlučuje veće količine voćnoga soka. Jagodično voće ostavi se cijelo, a jabuke i kruške izrežu se u komadiće, pa se voće stavi zajedno sa šećerom u posudu, koja ima platneno dno. Ova posuda stoji nad šerpinjom, u kojoj se nalazi voda. Zagrijavanjem vode nastaje para, koja izvlači voćni sok. Ovako dobiveni sok ispušta se kroz pipu i odmah ulijeva u dobro ugrijane boce i sterilizira. Želimo li od ovoga soka prirediti drhtalicu, onda moramo dodati još malo šećera i sok još kuhati kod jake vatre, da se zgusne. Preostala drozga upotrebljava se za marmeladu.

DOBIVANJE VOĆNOG SOKA POMOĆU NAPRAVE

Ime	Šećer (na 1 kg voća)	Kuhanje u pari (2½ kg voća)
Sok od jabuka	20—25 dkg	60 m
Sok od krušaka	10—15 dkg	60 m
Sok od dunja	20—25 dkg	60 m
Sok od kupina	20—30 dkg	40 m
Sok od malina	15—20 dkg	35 m
Sok od jagoda	20—30 dkg	25 m
Sok od ribiza	20—30 dkg	45 m
Sok od trešanja	15—20 dkg	60 m
Sok od rabarbare	15—20 dkg	60 m
Sok od šljiva	15—20 dkg	60 m
Sok od grožđa	—	45 m

Napomena:

Jabuke i kruške operu se i izrežu, te stave u lonac za dobivanje soka. Ovo se voće može i oguliti, pa kad je izvađen sok, može se voće upotrebiti za marmeladu. Ako se voće guli može se i iz lupina izvaditi sok.

Jagodično voće očisti se, uklone se peteljke (kod trešanja), pa se voće na situ dobro opere.

Rabarbara se dobro opere, obriše i izreže na 4 cm dugačke komadiće.

Šljive se raspolove i izvade koštice. Bobice od grožđa skinu se sa grozda.

MJEŠOVITO VOĆE

Kad se kod svečanih gozbi želi servirati mješovito ukuhano voće kao pridodatak pečenki ili kojem mesnom jelu, dobro je imati konzervirano mješovito voće u jednoj staklenki. Ovako konzervirano voće može

se iz staklenke vaditi po potrebi, a da preostalom voću u staklenki ne će naškoditi. Kad se ovo voće želi servirati, složi se ukusno na zdjelu, a malo šećerne otopine izmiješa se s dobrim bijelim vinom, zakuha, ohladi i polije po voću.

Voće se konzervira onim redom kako dozrijeva i slaže u staklenku. Najprije se ukuhavaju trešnje, višnje, jagode, ribiz i ogrozd. Voće mora biti zrelo, ali još čvrsto, pa se najprije očisti i dobro opere. Na 1 kg voća uzme se 1 kg šećera u kockama. Šećer se dobro nakvasi vodom i kuha dok se ne pročisti. U šećeru se prokuha voće, ocijedi na situ i stavi još vruće u staklenku. Ako se isti dan konzervira sve ovo voće, onda se jedno za drugim prokuha u istoj šećernoj otopini, ocijedi na situ i složi u staklenku. U ovaj šećerni sok, u kojem se voće kuhalo, doda se preostala količina šećera, dobro ukuha i prelije vruće po voću u staklenki i zaveže. U šećernu otopinu od 1 kg šećera može se staviti ½ g salicila, i to za vrijeme kuhanja. Jagodično voće može se prirediti u jedan dan, dok se tvrdo voće sprema tri do četiri dana, pa je zato bolje, da se ovo posljednje sprema u posebnu staklenku.

Marelice, breskve i ringlo moraju se najprije vrućom vodom popariti, da se kožica može oguliti. Zatim se raspolove i izvade koštice. Kruške se ogule i stavljaju u vodu, u koju se stavi limunove kiseline, da ne pocrne. Kruške se prokuhaju u vodi, u koju se stavi malo alauna i stave u prokuhanu hladnu vodu da se ohlade. Svako voće mora se za ovaj način konzerviranja prije prirediti onako, kako je to opisano kod ukuhavanja voća u šećernu otopinu.

Želimo li u istu staklenku staviti kruške, breskve, marelice, ringlo i drugo koje voće, onda se na 1 kg očišćenog voća uzme 1 kg šećera u kockama i 1 l vode. Šećer se s vodom najprije kuha dok se ne pročisti. Sada se priređeno voće prokuha u ovoj otopini, stavi u staklenku, a šećerna se otopina još jednom prokuha i nalije vruća na voće. Kad se ohladi, pokrije se bijelom bugačicom i zaveže. Drugi se dan ova šećerna otopina ponovo kuha i opet nalije vruća na voće. Treći se dan sok opet odlije, u njemu se prokuha voće, ocijedi, ohladi i složi u staklenku. Sok se još ukuha, ohladi i nalije preko voća. Sada se staklenka dobro zaveže i spremi na hladno i suho mjesto. Ako sok za nekoliko dana postane rjeđi, opet se malo ukuha, ohladi i prelije po voću. Kod svakog ukuhavanja šećerne otopine treba naslagu kiseline na stijenkama posude obrisati krpom namočenom u toplu vodu, jer ako se izlučena kiselina kuha s voćem, može se voće lako pokvariti. Kad je staklenka puna, obriše se grlo krpom umočenom u toplu vodu, a zatim se suhom krpom još dobro obriše. Odozgo se stavi zrezani komad pergament-papira, koji se umoči u rum. Staklenka se dobro zatvori pergament-papirom ili mjehurom.

Konzerviranje voća u rakiji

I u rakiju se konzervira voće prema tome kako dozrijeva. Zrelo, ali još tvrdo voće, priredi se kao za ukuhavanje u šećer ili kompot.

Od svakog se voća uzme ½ kg i ½ kg šećera, koji se pročisti sa ¼ l vode, pa se u njemu voće prokuha i stavi u staklenku. Kad se ohladi, doda se ½ l rakije. Svako se voće kuha u svojoj otopini, izvadi se iz otopine i složi u staklenku na već uloženo voće. Šećerne otopine dodaje se toliko, da je voće pokriveno. Kad je staklenka puna, ulije se još ½ l rakije, polagano izmiješa i staklenka se dobro zatvori. Ova se količina rakije uzima, ako se voće sprema u staklenku od 4—5 l. Voće iz rakije servira se uz mesno jelo ili se izmiješa s ostalim kompotom.

Konzerviranje nekuhanog voća

Trešnje se očiste, operu i oprezno se izvadi peteljka. Zatim se trešnje slažu u staklenku naizmjence sa šećerom u prahu tako, da se na naslagu od 2 prsta trešanja posipa jednaka naslaga šećera i tako dalje dok se staklenka do ¾ napuni. Odozgo se stavi žlica salicila, staklenka se zaveže i stavi na sunce, dok trešnje ne puste sok, a šećer se više ne vidi. Na isti se način mogu spremiti i višnje. Želimo li na ovaj način spremiti šljive, onda ih treba oprati, obrisati i staviti u staklenku od 4 l. Šljive se preliju šećernom otopinom od ¾ kg šećera, koja se ukuhala, ohladila i izmiješala sa ½ l ruma. Odozgo se stavi žlica salicila, pa se staklenka ostavi nekoliko dana na suncu.

Konzerviranje voća u rumu

Prema tome kako voće dozrijeva stavlja se od pojedinog voća ½ kg u veliku staklenku tako, da se u staklenku stavi očišćeno i priređeno voće kao za kompot i posipa jednakom količinom tučenog šećera. Na voće se nalije ½ l ruma i staklenka se zaveže. Od svakog voća uzme se ½ kg, a kad se očisti i priredi za konzerviranje, onda se ponovo izvaže, da se zna uzeti potrebna količina šećera. Na 3 kg uloženog voća računa se otprilike 1 litra ruma. Voće mora biti uvijek ispod tekućine, pa se prema tome i količina ruma dodaje. U staklenku se može spremiti ovo voće: trešnje, jagode, maline, kupine, marelice, breskve, višnje, ringlo, šljive i grožđe, samo se mora paziti, da je voće zdravo i zrelo.

TREŠNJE

1. Kompot od trešanja *(Kirschenkompott)*

1 kg trešanja
35 dkg šećera
1 l vode

Posve zdrave, neoštećene i ne prezrele trešnje treba dobro oprati, ukloniti peteljke i složiti u staklenke. Šećer se kuha i pročisti, te nalije u staklenke. Staklenke se zatvore i steriliziraju 20 minuta kod 90°C. Za ukuhavanje su najbolje mesnate i krupnije trešnje, jer imaju manje koštice.

2. Kompot od trešanja u običnim staklenkama

1 kg mezge
50 dkg šećera
1 kg trešanja

Trešnje se proberu, očiste, uklone im se peteljke i dobro operu. Sada se ocijede i kuhaju u šećernoj otopini, koja se prije mora pročistiti. Trešnje se nekoliko minuta kuhaju, onda se izvade, a šećer se dalje kuha, dok ne postane gusti sirup. Kad su se trešnje ohladile, stave se u staklenke, prelíju vrućim sirupom i zavežu. Nakon nekoliko dana sok se opet prokuha i vruć nalije, a staklenka se zatvori. Ovako priređene trešnje najbolje je staviti u velike staklenke od 5 l, jer se trešnje mogu vaditi po potrebi, a da se ne pokvare.

3. Marmelada od trešanja *(Kirschenmarmelade)*

1 kg mezge
½ kg šećera

Posve zrele i mekane trešnje kuhaju se s malo vode, da se lako izluči koštica. Sada se pasiraju, doda se šećer i kuha kod jake vatre tako dugo, dok smjesa ne postane gusta.

4. Slatko od trešanja

1 kg šećera
¼ l vode
1 kg trešanja
vanilija
korica od limuna

Šećer se najprije kuha, dok se ne pročisti. Međutim se trešnje operu, očiste od koštica i kuhaju u pročišćenom šećeru. Nakon nekoliko minuta izvade se, stave u staklenke, a šećer se dalje kuha, dok ne postane gusti sirup, koji se po trešnjama nalije, a onda se staklenke zatvore. U šećeru se kuha malo vanilije i korice od limuna.

5. Džem od trešanja *(Kirschenfleisch)*

Trešnje se operu, očiste od peteljki i koštica i slože u porculansku posudu tako, da se po svakom redu trešanja posipa tučeni šećer. Na 1 kg trešanja posipa se ¾ kg šećera. Ošećerene trešnje ostave se pokrivene preko noći, a drugi se dan kuhaju dok sok ne postane gust. Za vrijeme kuhanja mora se oprezno miješati, da se trešnje ne raskaše.

6. Trešnje za savijaču

Zdrave, zrele, ali tvrde trešnje operu se, uklone se peteljke i koštice te stave u staklenku s tučenim šećerom. Na 1 kg trešanja uzme se 10 dkg šećera. Staklenke se propisno zatvore, a trešnje se steriliziraju 20 minuta kod 80°C.

7. Mošt od trešanja *(Kirschensüssmost)*

Posve zrele trešnje operu se, očiste od peteljki i koštica i stave u napravu za dobivanje soka pomoću pare. Nakon jednog sata vruća para izvuče sok iz trešanja, koji se vruć ulijeva u ugrijane boce, a boce se zatvore kuhanim čepovima od pluta. Boce se dobro umotaju i puste ohladiti. Grlo boce umoči se u otopljeni parafin ili smolu. Trešnje, koje su ostale u loncu, mogu se upotrebiti za pravljenje marmelade.

8. Slatki sok od trešanja *(Kirschensaft)*

Ako se u dobiveni mošt stavi određena količina šećera i kuha kako je to opisano kod kuhanja voćnih sokova, dobije se slatki sok od trešanja. Na 1 litru mošta doda se 20 dkg šećera. Vrući, kuhani sok ulije se u boce i dobro začepi.

9. Sušene trešnje *(Getrocknete Kirschen)*

Zdrave, zrele i čvrste trešnje operu se, peteljke se kratko odrežu, a onda se trešnje slože na žičanu mrežu i stave sušiti u toplu pećnicu ili sušionicu. Kad su se gotovo posušile, izvadi im se koštica pomoću naprave, a trešnje se još suše na zraku. Sušene trešnje upotrebljavaju se mjesto grožđica za kolače.

VIŠNJE

1. Kompot od višanja *(Weichselkompott)*

75 dkg šećera (za patentirane staklenke) ili 1 kg šećera (za obične staklenke)
1 l vode

Budući da su višnje mnogo kiselije i trpkije, mora se uzeti mnogo više šećera nego za trešnje. One se očiste, odrežu se peteljke, operu i slože u staklenke. Šećerna se otopina kuha, pročisti i nalije na višnje. Staklenke se zatvore i steriliziraju 20 minuta kod 90°C.

2. Sok od višanja *(Weichselsaft)*

1 l soka (3 kg višanja)
1 kg šećera
¼ l vode

Višnje se izgnječe i prepuste vrenju nekoliko dana. Sada se sok procijedi kroz krpu. Šećer se s vodom kuha i čisti, onda se dolije sok i obire pjena. Kad se pjena više ne skuplja na površini, onda je sok dosta kuhan. Zatim se sok stavi u boce i najprije lagano zatvori, a za nekoliko dana dobro se začepi i zalije pečatnim voskom ili smolom.

3. Slatko od višanja

1 kg višanja
1 kg šećera
3 dl vode
korica od limuna
vanilija

Višnje se operu i očiste od koštica. Kod čišćenja koštica treba paziti, da se višnje previše ne rastrgaju, pa je zato dobro, da se koštice vade malom napravom za vađenje koštica. Šećer se s vodom kuha, uz obiranje pjene tako dugo dok postane gusto. Sada se dodaju višnje, kuhaju se dok su mekane, a onda se uliju u staklenke i zatvore. Ako se stavi u patentirane staklenke, potrebno je sterilizirati 15 minuta kod 80°C.

4. Džem od višanja *(Weichselfleisch)*

1 kg višanja 90 dkg šećera

Višnje se očiste i slože u zdjelu s tučenim šećerom tako, da bude jedan red šećera i jedan red višanja. To se pokrije i ostavi preko noći. Drugi se dan stave na jaku vatru i gusto ukuhaju. Zatim se stave u staklenke, pa kad se ohlade, pokriju se pergament-papirom, koji je umočen u rum i zavežu. U patentiranim staklenkama potrebno je steriliziranje od 15 minuta kod 80°C.

5. Mošt od višanja *(Weichselsüssmost)*

30 dkg šećera 1 kg višanja

Očišćene i oprane višnje slože se zajedno sa šećerom u napravu za dobivanje soka pomoću pare. Na 1 kg višanja stavi se 10 dkg šećera. Vrući sok ulijeva se u boce i dobro začepi najprije čepom, a poslije još sa smolom ili parafinom.

6. Višnje u šećeru *(Weichsel in Zucker)*

2 kg višanja
1 kg šećera
4 dl vode

Višnje se operu i očiste od koštica. Šećer i voda kuha se i još vruća otopina nalije se na višnje. Treći dan se šećerna otopina ponovo kuha i opet nalije na višnje. Kad se ohladi, doda se malo salicila i zaveže. Ako se stavi u patentirane staklenke, onda se ne stavlja salicil, ali se sterilizira 15 minuta kod 80°C.

JAGODE

1. Kompot od vrtnih jagoda *(Erdbeerenkompott)*

1 kg jagoda
¼ kg šećera
¼ l vode

Jagode se najprije dobro operu, a peteljke samo podrežu. Sada se posve polagano kuhaju u šećernoj vodi, da ispuste sok, a onda se pokrivene ostave preko noći. Drugi dan se jagode stave u staklenke, sok

se još sam malo kuha i prelije po jagodama. Staklenke se zatvore i steriliziraju 15 minuta kod 80°C. Za ukuhavanje ne smiju jagode biti previše zrele, već treba da su još dosta tvrde.

2. Sok od jagoda *(Erdbeerensaft)*

1 kg jagoda (šumskih)
1 kg tučenog šećera

Jagode se dobro operu, očiste od stapki i onda se u zdjelu složi jedan red jagoda, jedan red šećera, pa se zagrijavaju uz neprestano miješanje do 90°C. Zatim se maknu s vatre i ostave u pokrivenoj posudi jedan dan stajati. Drugi dan se sok oprezno odlije, procijedi kroz krpu, ugrije i stavi u boce, koje se čepom zatvore i zavežu pergament-papirom, te steriliziraju 15 minuta kod 90° C. Sok od jagoda najbolje je spremiti u pijesak u podrum tako, da su staklenke polegnute.

3. Nekuhani sok od jagoda *(Erdbeerensaft kalt bereitet)*

1 kg jagoda 2 dkg vinske kiseline
1 kg šećera (tučenog) 1 l vode

U vodi se otopi vinska kiselina. Ovom vodom preliju se oprane, očišćene i izgnječene jagode. To se ostavi preko noći pokriveno, a drugi se dan sok procijedi kroz krpu, pa se u nj umiješa tučeni šećer. Sok i šećer treba jedan sat dobro miješati, onda se stavi u boce, koje se samo pamukom zatvore, a nakon 14 dana se sok dobro začepi i zapečati. I ovaj sok treba spremiti na hladno u ležećem položaju.

4. Marmelada od jagoda *(Erdbeerenmarmelade)*

1 kg mezge
½ kg šećera
1 dl vode

Jagode se dobro očiste, operu i sa posve malo vode kuhaju, da omekšaju. Sada se pasiraju i posebno kuhaju, da se sok malo zgusne. Šećer se nakvasi vodom i kuha u gusti sirup, a onda doda kuhana mezga i kuha još kratko vrijeme. Kuhati treba kod jake vatre naglo, da marmelada ne potamni. Vruća se ulije u staklenke, a kad se ohladi, stavi se odozgo papir umočen u rum i staklenke se zavežu.

5. Nekuhana marmelada od jagoda *(Kaltgerührte Erdbeerenmarmelade)*

1 kg mezge (2½ kg jagoda)
1 kg šećera (tučenog)

Šumske jagode pasiraju se i s tučenim šećerom miješaju potpuna tri sata. Doda se malo salicila, pa se smjesa stavi u staklenke. Odozgo se stavi naslaga tučenog šećera. Boce se zatvore pergament-papirom.

6. Slatko od jagoda

1/2 kg jagoda (šumskih ili vrtnih)	1 kg šećera
1 limun (sok)	3 dl vode

Šumske ili vrtne jagode očiste se i oprezno se izvade stapke. Jagode se dobro nakapaju limunom, te ostave 1 sat pokrivene. Šećer se nakvasi vodom i kuha dok postane gust. Sada se stave unutra jagode, malo kuhaju, pjena se obire, pa se oprezno izvade i stave u staklenke, a šećer se još malo kuha. Kuhani šećer nalije se po jagodama, a kad se ohladi, staklenke se zavežu. Kod kuhanja treba paziti, da ne bi jagode predugo kuhale, jer bi izgubile aromu i oblik.

RIBIZ

1. Kompot od ribiza *(Ribiselkompott)*

1 kg ribiza
1/2 kg šećera
1 l vode

Ribiz se opere, a viljuškom se skidaju bobice s grozdića i stave u staklenke. Šećer se kuha s vodom, pa kad je pročišćen, prelije se preko bobica i sterilizira 5 min. kod 90°C.

2. Marmelada od ribiza *(Ribiselmarmelade)*

1 kg soka
1 kg šećera

Ribiz se očisti, opere i pasira. Sok se izmiješa sa šećerom i kuha kod nagle vatre. Za vrijeme kuhanja obire se pjena i nekoliko puta kuša, da li je marmelada kuhana, kako se ne bi previše skuhala i postala smeđa. Kuhana marmelada stavi se u staklenke, a kad se ohladi, stavi se odozgo papir umočen u rum i staklenke se zavežu pergament-papirom.

3. Drhtalica od ribiza *(Ribiselgelée)*

1 kg soka
75 dkg šećera

Očišćeni i oprani ribiz prokuha se s malo vode, onda pasira i procijedi kroz krpu. Sok se sada izmiješa sa šećerom i kuha kod jake vatre. Budući da sok postane brzo žuličav, to se ne smije predugo kuhati. Predugo kuhani sok postane smeđ i ne zgusne se. Ribiz za žele ne smije biti previše zreo.

4. Sok od ribiza *(Ribiselsaft)*

1 kg soka
1 kg šećera

Posve zrele bobice od ribiza operu se, očiste i zgnječe. U staklenku se stavi ribiz i pusti provreti nekoliko dana. Sada se sok procijedi i kuha sa šećerom. Za vrijeme kuhanja pjena se obire, a kad se ne pravi više pjena, onda je dovoljno kuhan. Sok se mora vruć uliti u boce i zatvoriti čepovima, koji su prije prokuhani. Gornji dio staklenke umočimo u smolu, da se spriječi pristup zraka.

5. Nekuhana drhtalica od ribiza *(Kaltgerührtes Ribiselgelée)*

Ribiz, koji nije posve zreo, opere se i zajedno s peteljkama stavi u prešu, da se istisne sok. Ako nema preše, onda se najprije uklone peteljke, a bobice pasiraju. Sok se sa šećerom miješa, dok se šećer posve otopi. U 1 l soka umiješa se 1 kg šećera. Smjesa se stavi u manje staklenke, doda malo salicila i zaveže.

6. Mošt od ribiza *(Ribiselsüssmost)*

Ribiz se opere, očisti od peteljki i stavi zajedno sa šećerom u napravu za dobivanje soka. Dobiveni topli mošt (sok) ulije se u vruće boce i dobro zatvori. Boce se umotaju i ostave dok se sadržaj ohladi. Na 1 kg ribiza uzme se 15 dkg šećera.

OGROZD

1. Kompot od ogrozda *(Stachelbeerenkompott)*

50 dkg šećera
1 l vode

Ogrozdu se uklone peteljka i čaška (najbolje škarama), a onda se ubode iglom, da se kod kuhanja kožica ne raspuca. Bobice se operu, posuše i stave u staklenke, pa onda preliju prokuhanom i očišćenom šećernom otopinom. Staklenke se zatvore i steriliziraju 20 min. kod 90° C.

2. Marmelada od ogrozda *(Stachelbeerenmarmelade)*

1 kg mezge
3/4 kg šećera

Ogrozd se očisti od peteljke i čaške, opere i s malo vode kuha. Kad su bobice mekane, pasiraju se, mezga se odvagne i izmiješa sa šećerom te kuha kod jake vatre. Dalje se postupa kao i kod svih drugih marmelada.

3. Drhtalica od ogrozda *(Stachelbeerengelée)*

1 kg soka
60 dkg šećera

Ogrozd se očisti, opere i kuha dok omekša. Onda se pasira, procijedi kroz krpu i kuha sa šećerom tako dugo, dok na tanjuriću ohlađena smjesa ne dobije tanku koricu. Kuhati treba kod jake vatre i još vruće uliti u staklenke. Kad se ohladi, onda se tek zaveže.

ORASI

1. Kompot od zelenih oraha *(Eingekochte grüne Nüsse)*

1 kg oraha	cimet
1 kg šećera	klinčići
1 l vode	

Zeleni orasi bodu se šiljatim drvcem i ostave 10 dana u vodi dok ne pocrvene. Voda se svaki dan promijeni. Nakon 10 dana orasi se skuhaju u slanoj vodi i stave u hladnu vodu, u kojoj se ostave preko noći. Drugi dan se ocijede na situ i stave u staklenku. Šećer se kuha s vodom i pročisti, pa kad se malo zgusnuo, polije se po ocijeđenim orasima. Staklenka, u kojoj su orasi, pokrije se, a drugi dan šećer se ponovo kuha i opet nalije na orahe. Tako se učini 5 puta, t. j. šećer se kroz 5 dana provrije i prelijeva, no peti dan se i orasi malo kuhaju. U šećer se posljednji dan doda cimet i klinčići, koji se izvade prije, nego se staklenke zatvore. Ako orahe stavimo u patentirane staklenke, onda treba sterilizirati 20 min. kod 100° C.

2. Slatko od oraha

1/2 kg oraha	3 dl vode
1 kg šećera	1/4 kg šećera
1 limun (sok i korica)	1 dl vode
vanilija	

Manji i zeleni orasi bodu se iglom. Onda se moče u hladnoj vodi 6 dana no tako, da se svaki dan do tri puta voda promijeni. Kad su omekšali, oguli im se zelena kožica i kroz sredinu se napravi otvor, u koji se stavi korica od limuna. Sada se ¼ kg šećera kuha s vodom i prelije po orasima. Drugi dan se ovaj šećer odlije, jer je gorak. Zatim se šećer kuha s vodom i vanilijom, pa kad je pročišćen, stave se unutra orasi i sok od limuna, te se kuhaju dok su mekani. Ako su orasi mekani, a šećer još nije gust, onda se orasi izvade, stave u staklenke, a šećer se još kuha, dok ne postane gusti sirup. Ovaj se sada prelije po orasima, slatko se ohladi i zaveže.

KAJSIJE

1. Kompot od kajsija *(Aprikosenkompott)*

50 dkg šećera
1 l vode

Šećer se s vodom kuha, dok se ne pročisti. Kajsije se stave najprije u vruću vodu, a onda u hladnu, da se lakše ogule. Ne smiju biti previše zrele, jer bi se raskuhale. Oguljene i raspolovljene kajsije slažu se u staklenke tako, da je unutarnja strana kajsija nevidljiva i naliju šećernom otopinom. U svaku staklenku stavimo oko 5 komada oluplјenih jezgri kajsija. Staklenke se zatvore i steriliziraju 20 min. kod 90° C. Kajsije možemo i cijele ukuhati, samo ih valja prije oguliti. Ako se kajsije konzerviraju u običnim staklenkama, onda se na 1 l vode mora uzeti 75 dkg šećera.

2. Slatko od kajsija

1 kg kajsija	1/4 l vode
1 kg šećera	5 dkg badema

Kajsije se očiste od koštica i prokuhaju u pročišćenom šećeru. Šećer se kuha s oguljenim bademima, pa kad je gust, prokuhaju se kajsije opet u tom šećeru, izvade se i stave u staklenke, te zaliju šećernim sirupom. Ako se stave u patentirane staklenke, onda se steriliziraju 20 min. kod 80° C. Odozgo je dobro staviti papir umočen u rum, kao što je to već mnogo puta spomenuto.

3. Džem od kajsija *(Marillenjam)*

1 kg kajsija
3/4 kg šećera

Posve zrele kajsije se očiste, operu i izmiješaju sa šećerom te puste preko noći stajati. Drugi dan kuhaju se kod jake vatre uz neprestano miješanje. Ne smije se najedamput kuhati velika količina, jer bi bio džem jako taman. Kad u komadima otpada od kuhače, onda je džem kuhan. Zatim se stavi u staklenke i dalje se postupa, kako je to opisano kod općenitih uputa.

4. Marmelada od kajsija *(Marillenmarmelade)*

3/4 kg šećera
1 kg mezge

Kajsije se očiste, operu i u malo vode kuhaju. Kad su mekane, pasiraju se, izvažu i stave sa šećerom kuhati. Kuhaju se kod jake vatre i neprestano miješaju, dok smjesa ne postane gusta. Sada se stavi u kočice, a kad se ohladi i napravi kožica, onda se odozgo stavi papir umočen u rum i staklenke se zavežu.

5. Sušene kajsije *(Getrocknete Marillen)*

Zrele, čvrste i zdrave kajsije dobro se operu, raspolove i izvade se koštice. Zatim se dobro obrišu i stave kod slabe vatre u pećnicu. Kad se voda isparila, suše se na zraku.

ANGELIKA

Kompot od angelike *(Angelikakompott)*

1/4 kg stabljike
1/4 kg šećera
1 dl vode

Stabljike se izrežu u 1 cm dugačke komadiće i kuhaju u slanoj vodi. Zatim se ogule vanjska vlakanca, a stabljike se ostave u hladnoj vodi jedan dan. Drugi se dan kuha šećer, pročisti i nalije po stabljikama, koje smo složili u staklenke. Kroz 4 dana sok se svaki dan odlije, malo prokuha i opet nalije na stabljike. Peti se dan stabljike sa šećerom još jednom prokuhaju, stave u staklenke i dobro zavežu. Upotrebljava se za ukras torta i manjih poslastica.

KRUŠKE

1. Kompot od krušaka *(Birnenkompott)*

50 dkg šećera
1 l vode

Male kruškice su vrlo dobre za ukuhavanje, a osobito su dobre naše domaće tikvice, koje se cijele ulažu u staklenke, pošto smo ih ogulili i očistili.

Za ukuhavanje su odlične jesenske maslenke i dobra Lujza, pa bi se općenito moglo reći, da su aromantične i sočne kruške najbolje za ukuhavanje. Nakon guljenja treba kruške ulagati u vodu, u kojoj ima limunova soka da ne pocrne. Zatim se slože u staklenke, preliju kuhanom šećernom otopinom i steriliziraju 30 min. kod 90° C. Ukuhamo li veće vrste, onda ih treba razrezati u kriške i ukloniti im kokoške peteljke. Jesenske kruške dobro je ukuhati s dunjama.

2. Sok od krušaka *(Birnensaft)*

Sok od krušaka pravi se samo od onih vrsta, koje su mirišljive. Kruške se mogu na sitno izrezati i isprešati, a mogu se i prije toga malo kuhati, da omekšaju. Procijeđeni sok može se samo sterilizirati kao i jabučni ili se kuha sa šećerom. Na 1 l soka stavi se 40 dkg šećera.

3. Slatko-kisele kruške *(Süss-saure Birnen)*

3 kg krušaka	60 dkg šećera
1 l vinskog octa	korica od cimeta

Zrele, čvrste i zdrave kruške ogule se i izrežu u kriške. Ocat i šećer kuha se s malo cimeta, a nečistoća se s površine obire. Kad je šećer pročišćen kuhaju se kruške, izvade iz šećera i slože u staklenke. Šećer se još malo kuha i polije po kruškama, a staklenke se pokriju papirom i zavežu. Drugi dan, šećer se opet odlije, dobro prokuha i vruć nalije na kruške. Staklenke se dobro zatvore. Ako se kruške stave u patentirane staklenke, onda se sterilizira 20 min. kod 80° C.

4. Sušene kruške *(Getrocknete Birnen)*

Kruške se ogule, očiste i izrežu na kriške. Dobro se operu, posuše u krpi, stave na tepsiju i u pećnici suše kod slabe vatre. Zatim se izvade iz

pećnice, slože na žičanu mrežu i suše na zraku. Kad su potpuno suhe, stave se u vrećicu i spreme na suho i zračno mjesto.

BOROVNICE

1. Kompot od borovnica *(Heidelbeerenkompott)*

20 dkg šećera
1 kg ploda

Borovnice se dobro operu, ocijede i stave u staklenke te izmiješaju sa šećerom. Staklenke se zatvore i steriliziraju 20 min. kod 80° C. Borovnice su vrlo sočne, pa nije potrebno kuhati posebno šećernu otopinu, jer one puste mnogo soka.

2. Marmelada od borovnica *(Heidelbeerenmarmelade)*

1 kg mezge
$^3/_4$ kg šećera

Borovnice se dobro operu i kuhaju dok postanu mekane. Zatim se pasiraju, a onda se mezga kuha sa šećerom, dok ne postane gusta. Ova marmelada je vrlo dobra i jeftina.

3. Sok od borovnica *(Heidelbeerensaft)*

Borovnice se dobro operu i kuhaju dok ne postanu mekane, a onda se procijede kroz krpu. Dobiveni se sok kuha sa šećerom 10 minuta. Na 1 kg soka uzme se 50 dkg šećera. Za vrijeme kuhanja treba pjenu obirati i kuhati kod jake vatre. U ovu se smjesu doda i sok od limuna, da bude pikantnija. Sok se spremi u boce, koje se zatvore čepom i smolom.

MURVE

Kompot od murve *(Maulbeerenkompott)*

1 l vode
40 dkg šećera
korica od limuna

Murve se očiste, operu i puste malo ocijediti. Šećer se s vodom kuha, pa kad je dobro pročišćen, stave se unutra murve, koje se nekoliko minuta kuhaju, onda se izvade, sok se još malo kuha i prelije po murvama. U soku se kuha korica od limuna. Staklenke se zatvore i steriliziraju 10 min. kod 80° C.

BRESKVE

1. Kompot od bresaka *(Pfirsichkompott)*

40 dkg šećera
1 l vode

Najprije treba skuhati šećernu otopinu i pročistiti šećer. Međutim se breskve ogule, raspolove i izvade koštice. Za guljenje uzme se nazupčan nož, da kriške budu ljepše. Oguljene breskve stavljaju se odmah u vodu, u koju se stavi malo limunova soka. Breskve se mogu malo prokuhati ili politi vrućim šećernim sokom, da se u staklenki ne dignu. Sada se slože u staklenke, preliju šećernom otopinom, staklenke se zatvore i steriliziraju 20 min kod 90°C. Za ukuhavanje su bolje breskve kalanke.

2. Slatko od bresaka

1 kg bresaka	1/4 l vode
1 kg šećera	5 dkg badema

Breskve se ogule, raspolove, izvade koštice i stave u pročišćeni šećer kuhati. Onda se izvade, a šećer se sam kuha dok postane gusti sirup. U šećer se dodaju oguljeni bademi. U gusti šećer stave se još jednom breskve, zakuhaju se, izvade i stave u staklenke. Gusti sok nalije se po breskvama. Odozgo stavi se papir umočen u rum i staklenke se zatvore. U patentiranim staklenkama treba sterilizirati 20 minuta kod 80° C.

3. Džem od bresaka *(Pfirsichjam)*

1 kg bresaka
3/4 kg šećera

Vrlo zrele breskve se ogule, očiste od koštica i vagnu. Breskve i tučeni ili kristalni šećer izmiješaju se i puste preko noći stajati. Drugi se dan kuha kod jake vatre, dok smjesa ne postane gusta. Kod pravljenja džema postupa se, kako je to navedeno kod općenitih uputa o priređivanju džemova.

4. Marmelada od bresaka *(Pfirsichmarmelade)*

1 kg mezge	1/4 l vode
1/2 kg šećera	sok od 1/2 limuna

Za marmeladu moraju biti posve zrele breskve, koje se očiste, raspolove, dobro operu i s malo vode kuhaju, da malo omekšaju. Kad su mekane, pasiraju se. Šećer se kuha s vodom uz neprestano obiranje pjene, pa kad je jako gust, onda se stavi mezga i naglo se kuha, dok smjesa u grudama s kuhače ne otpada. Sada se stavi u staklenke, pa kad se ohladi i napravi kožica, zatvore se staklenke pergament-papirom. Na površinu marmelade može se staviti papir umočen u rum.

MALINE I KUPINE

1. Kompot od malina ili kupina *(Himbeeren- oder Brombeerenkompott)*

1 kg malina ili kupina
20 dkg šećera (tučenog)

Maline se dobro očiste, operu i napune u staklenke tako, da se stavi jedan red voća, a jedan red šećera. Staklenke se zatvore i steriliziraju 10 min. kod temperature od 80°C. Ovakvo je ukuhavanje najjednostavnije i najbrže gotovo, no maline se u staklenki jako skupe, pa je staklenka samo do polovice napunjena. Ako se maline prije ukuhavanja malo zagriju i kuhaju šećerom kod umjerene vatre, a onda tek stave u staklenke, mnogo ih se više može staviti u staklenke. Maline se ocijede i stave u staklenke, a sok se još jednom zakuha i prelije po malinama.

2. Marmelada od malina ili kupina *(Himbeeren- oder Brombeeren-marmelade)*

1 kg mezge
3/4 kg šećera

Jako zrele maline ili kupine očiste se, pasiraju, sok se vagne, doda šećer i kuha kod jake vatre, dok se sok ne zgusne. Postupa se kako je to opisano kod općenitih uputa za kuhanje marmelada. Kuhana marmelada ulije se još vruća u staklenke, a kad se ohladi, pokrije se papirom umočenim u rum i staklenke se zavežu.

3. Sok od malina ili kupina *(Himbeeren- oder Brombeerensaft)*

1 kg soka
1 kg šećera

Maline ili kupine se očiste i stave u staklenke, koje se pokriju, pa se ostave, da sok malo provrije. Svaki dan se sok malo izmiješa, pa se nakon nekoliko dana procijedi kroz krpu, odvagne, izmiješa sa šećerom i naglo kuha, a pjena se neprestano obire. Dok je vruć, ulije se u boce i odmah začepi. Boce se zatvore pečatnim voskom.

DRIJENAK

1. Kompot od drijenka *(Kornelkirshen- oder Dirndelkompott)*

40 dkg šećera
1 l vode

Drijenak se očisti od malih peteljki, opere i složi u staklenke. Šećer se pročisti i nalije na drijenak, staklenke se zatvore i steriliziraju samo 5 min kod 90° C. Ako se ukuha u obične staklenke, onda se na 1 l vode uzme 60 dkg šećera. Za ukuhavanje mora biti plod zreo, no ne smije biti mekan.

2. Marmelada od drijenka *(Kornelkirschenmarmelade)*

1 kg mezge
1 kg šećera

Posve zreo i posve mekan drijenak očisti se od peteljki, opere i s malo vode kuha. Kad je mekan, pasira se, izmiješa sa šećerom i kuha kod jake vatre, dok smjesa ne postane gusta. Još vruću smjesu ulijemo u staklenke, a kad se ohladi, stavi se odozgo pergament-papir umočen u rum i bočice se zavežu.

ŠLJIVE

1. Kompot od šljiva *(Pflaumen oder Zwetschkenkompott)*

1 l vode
50 dkg šećera (za patentirane staklenke) ili
80 dkg šećera (za obične staklenke)

Šljive se namoče u vruću vodu, da se mogu oguliti, a onda se cijele slože u staklenke i preliju pročišćenom šećernom otopinom. Staklenke se zatvore i steriliziraju 20 min. kod 80°C. Plemenite vrste šljiva (ringlo ili mirabele) obično ne gulimo. Za ukuhavanje moraju biti šljive zrele, ali ne mekane.

2. Svježe šljive (sterilizirane)

Svježe šljive mogu se držati u staklenki cijelu zimu, ako se složene u staklenki, poklope tanjurom ili zdjelom, okrenu da otvor staklenke stoji na dnu tanjura ili zdjelice, a oko staklenke stavi se voda, koja se mora uvijek dolijevati, da ne ishlapi. Spremimo li šljive u patentirane staklenke bez šećera, one se također mogu držati cijelu zimu, ako se steriliziraju 20 min. kod 80°C. Prije nego se šljive stave u staklenke, treba im ukloniti košticu i paziti, da su šljive zdrave i čiste. Ovako konzervirane svježe šljive mogu se zimi upotrebiti za savijaču, okrugljice i slično.

3. Pekmez od šljiva *(Zwetschkenpowidel)*

Za pekmez od šljiva moraju šljive biti posve zrele. One se dobro operu, očiste i bez ikakvog pridodatka kuhaju, dok smjesa postane gusta, da može u njoj stajati žlica. Pekmez mora se kuhati kod umjerene vatre i neprestano miješati, da ne zagori. Pekmez se obično kuha u dva, tri i više navrata, jer se nekoliko sati mora kuhati, dok postane tako gust, da se može držati kroz cijelu zimu. Posve gusti pekmez stavi se u velike staklenke ili zemljane lonce, pokrije se papirom, koji je umočen u rum ili rakiju te zaveže.

4. Marmelada od šljiva *(Zwetschkenmarmelade)*

Posve zrele šljive očiste se od koštica, dobro operu i kuhaju dok se posve raskuhaju. Onda se doda šećer i kuha tako dugo, dok ne postane

posve gusto. Kad su šljive kuhane, mogu se i pasirati prije nego se doda šećer. Marmelada od pasiranih šljiva je mnogo bolja. Ako šljive najprije ogulimo, šećer gusto skuhamo, a onda tek dodamo mezgu od šljiva i naglo kuhamo, dobijemo vrlo dobru marmeladu, koja je po boji vrlo slična marmeladi od kajsija.

5. Slatko od šljiva

1 kg šljiva
1/2 kg šećera
1/4 l vode
malo cimeta i klinčića

Šljive se dobro obrišu, iglom malo izbodu i stave u zdjelu. Šećer, unutra stave šljive, dobro prokuhaju, izvade i stave u staklenke. Šećer se dalje kuha, dok se zgusne, a onda prelije po šljivama. Cimet i klinčići se kuhaju u šećeru, a izvade se prije, nego što se šećer ulije u staklenke.

Ako se šljive stave u patentirane staklenke, onda se sterilizira 20 minuta kod 80° C.

6. Šljive u octu *(Zwetschken in Essig)*

5 kg šljiva
1 1/2 kg šećera
cimet
7 dl vinskog octa
1/2 l vode
klinčići

Šljive se dobro obrišu i iglom malo nabodu i stave u zdjelu. Šećer, ocat, voda, cimet i klinčići dobro se kuhaju, pa se kipući sok prelije po šljivama i ostavi pokriveno do drugog dana. Drugi dan sok se opet prokuha i polije po šljivama. Treći se dan i šljive u soku prokuhaju, slože u staklenke i preliju vrućim sokom, a onda se staklenke zavežu.

7. Sušene šljive *(Getrocknete Zwetschken)*

Šljive se dobro obrišu i stave u pećnicu kod slabe vatre. Poslije se suše na zraku i suncu tako, da se na žičanoj mreži često okreću. Za sušenje moraju biti šljive posve zrele, zdrave i čvrste. Imamo li sušionicu, onda se postupa kako je to naprijed opisano.

JABUKE

1. Kompot od jabuka *(Äpfelkompott)*

50 dkg šećera
1 l vode

Za kompot su dobre srčike, maršančike i carevke, no rijetko se kada kompot pravi i sprema u staklenke, jer se jabuke dobiju kroz cijelu zimu.

Jabuke se ogule, očiste od kokoške i sjemenaka, izrežu u kriške, a za vrijeme čišćenja stavljaju se u vodu, u kojoj ima limunova soka, da ne pocrne. Kriškice treba kuhati u čistoj vodi, dok malo omekšaju, onda

se ocijede i slože u staklenke, te naliju šećernom otopinom. Šećerna se otopina kuha kako je opisano kod pročišćenog šećera, a na 1 l vode uzme se 50 dkg šećera. Staklenke se zatvore i stave kuhati 30 min. kod 90°C.

2. Marmelada od jabuka *(Äpfelmarmelade)*

1 kg mezge ($1^1/_2$ kg svježih jabuka)
50 dkg šećera
limun

Marmelada se može napraviti od jabuka, koje počinju gnjiliti i ne mogu dulje stajati. Jabuke se moraju dobro oprati i izrezati, a onda kuhati s malo vode, da omekšaju. Kad su mekane, ocijede se, pasiraju i kuhaju. Kad je mezga već dosta ukuhana, doda se šećer i limunov sok i neprestano se miješa. Nakon 15 min., dok je još vruća, ulijeva se u boce i ostavi se hladiti. Kad je dobila odozgo kožicu, stavi se gore papir umočen u rum ili alkohol i zaveže pergament-papirom ili celofanom.

U mezgu od jabuka može se dodati mezge od malina ili kuhane pasirane rajčice, pa marmelada dobije ljepšu boju i bolji okus.

3. Jabučni sir *(Äpfelkäse)*

1 kg mezge
75 dkg šećera
1 limun (sok)

Jabuke neoguljene i izrezane kuhaju se dok ne postanu jako mekane. Sada se pasiraju i izmiješaju sa šećerom, doda malo vode, u kojoj su se kuhale, te kuhaju na nagloj vatri. Za vrijeme kuhanja dobro se miješaju i pomalo dodaje limunov sok. Kad je mezga gusta i otpada s kuhače u komadima, onda je sir kuhan. Sir se stavi u limene oblike, koji su prije oplahnuti i ostaviti na hladnom mjestu. Kad je smjesa skrutnuta, izvadi se iz oblika i na zraku još malo osuši. Sir se može izrezati na komadiće, a komadići uvaljati u kristalni šećer.

4. Sok od jabuka *(Äpfelsaft)*

Jabuke se dobro operu, očiste, izrežu i stave u prešu, da se istisne sok ili se stave u napravu, u kojoj se pomoću pare dobije sok. Sok se ulije u boce, dobro se zatvori i sterilizira 25 minuta kod 75° C. Nakon nekoliko dana treba kuhanje ponoviti kod iste temperature 20 minuta.

5. Drhtalica od jabuka *(Äpfelgelée)*

1 l soka od jabuka (1 kg jabuka i 1 l vode)	$^1/_4$ l vode
$^1/_2$ kg šećera	$^1/_2$ limuna (sok)

Za drhtalicu ne smiju se upotrebiti zrele jabuke. Jabuke se operu, izrežu na 4 dijela i stave kuhati. Međutim se šećer s vodom kuha, a posve

mekane kuhane jabuke ocijede se kroz krpu. Kad je šećer kuhan do loma, doda se u nj sok i kuha kod nagle vatre tako dugo, dok smjesa ne postane žuličava. Mora se paziti, da ne kuha predugo, jer u tom slučaju postane smeđa. Za vrijeme kuhanja dodaje se sok od limuna. Drhtalica se može praviti i samo od lupina, a mezga se upotrebi za marmeladu.

6. Sušene jabuke *(Getrocknete Äpfel)*

Zdrave i zrele jabuke ogule se, očiste od kokoške, razrežu u kriške ili ploške i suše u sušionici ili u pećnici. Poslije se suše na zraku i suncu, a onda spreme u prozirne vrećice na toplo zračno mjesto.

GROŽĐE

1. Kompot od grožđa *(Traubenkompott)*

30 dkg šećera
1 l vode

Za ukuhavanje uzme se grožđe debelih boba, koje se s grozda oprezno skinu, a pomoću igle izvade se koštice. Bobice se operu, ocijede i slože u staklenke. Šećer se kuha i pročisti, te se nalije na bobice i sterilizira 10 minuta kod 80°C.

2. Slatko od grožđa

1 kg šećera	3 dl vode
1 kg grožđa	1 limun (sok)

Za slatko uzima se najradije hamburški muškat. Grožđe se oprezno pere i skida s grozda, a još se opreznije vade koštice pomoću igle. Šećer se sa 3 dl vode nakvasi, kuha i čisti, pa kad je postao gušći, dodaju se očišćene bobe i kuhaju. Kuha se naglo, pa to traje samo nekoliko minuta. Za vrijeme kuhanja dodaje se sok od jednog limuna. Kad se malo ohladi, onda se stavi u staklenke i zaveže.

MUŠMULE

Kompot od mušmula *(Mispelnkompott)*

1 kg mušmula	1 dl konjaka
1 kg šećera	korica od limuna
$^1/_2$ l vode	cijeli cimet

Želimo li mušmule ukuhati, ne smijemo pustiti, da sagnjile, već ih još tvrde dobro obrišemo, izbodemo iglom, skinemo čašku i stavimo u vodu kuhati. Za nekoliko minuta ih izvadimo i na situ dobro ocijedimo. Šećer se sa ½ l vode kuha, dok je pročišćen, onda se doda 1 dl

konjaka. U šećeru se kuha cimet i korica od limuna. Mušmule se slože u staklenke, pa se onda vrućim sokom preliju. Drugi dan se sok odlije, prokuha i ponovo nalije na mušmule. Treći se dan sok s mušmulama pusti zakuhati, mušmule se slože u staklenke, preliju sirupom i zatvore. Zatvaraju se pergament-papirom, celofanom ili mjehurom.

BRUSNICE

1. Kompot od brusnica *(Preiselbeerenkompott)*

1 kg ploda
1/2 kg šećera
1/4 l vode

Brusnice se operu i dobro ocijede. Šećer se s vodom kuha i čisti, pa kad je prilično gust, stave se unutra brusnice, koje se kuhaju 5 minuta. Nakon toga se izvade iz šećera, stave u staklenke, a šećer se još malo kuha, pa onda nalije vruć preko brusnica. Kad se ohladi, povežu se staklenke. Mnogi ukuhavaju brusnice s drugim voćem, a najviše s kruškama i jabukama. Kod kuhanja brusnica može se u šećer staviti malo cimeta.

2. Brusnice u šećeru *(Preiselbeeren zu Wildbraten)*

2 kg brusnica
½ kg šećera u prahu

Brusnice se očiste, operu i na situ dobro ocijede. U šerpinju se slože tako, da se svaki red posipa šećerom. Pokrije se i pusti preko noći stajati. Drugi dan se stave kuhati no ne smiju se miješati, već se posuda trese. Ne smiju se predugo kuhati, da ne promijene boju. Ovako priređene brusnice serviraju se uz jela od divljači.

DUNJE

1. Kompot od dunja *(Quittenkompott)*

50 dkg šećera
1 l vode

Dunje se najprije krpom dobro obrišu, jer su na površini vunaste. Sada se ogule, razrežu na kriške i izvadi kokoška sa sjemenkama. Kriške od dunja kuhaju se u vodi da omekšaju i da se u staklenkama ne dignu. Kuhanje traje najviše 10 minuta. Sada se dunje ocijede, slože u staklenke, preliju šećernom otopinom, staklenke se zatvore i sadržaj se sterilizira 30 minuta kod 90°C. Šećerna otopina kuha se i priredi, kako je to već prije opisano. Lupine se upotrebe za pravljenje drhtalice. Ako se konzerviraju u obične staklenke, onda se na 1 l vode doda 80 dkg šećera.

2. Sir od dunja *(Quittenkäse)*

1¼ kg mezge (3 kg svježih dunja)	1/2 l vode
1 kg šećera	sok od 3 limuna

Dunje se obrišu, očiste, ogule i izrežu, te stave kuhati sa toliko vode, da su dunje vodom pokrivene. Kad su mekane, pasiraju se i tako se dobije mezga. Od 3 kg svježih dunja dobije se otprilike 1¼ kg mezge. Šećer se s vodom kuha do loma, onda se doda mezga i kuha na jakoj vatri otprilike pol sata. Za vrijeme kuhanja dodaje se sok od limuna. Gotovi sir ulije se u limene oblike, koji se namažu bademovim uljem ili se samo oplahnu. Drugi dan izvadi se iz oblika, stavi na pergament-papir i u mlakoj pećnici malo posuši. Sprema se u kutiju na suho i zračno mjesto. Komadići od ovoga sira mogu se umočiti u kristalni šećer, staviti u kapsle od papira i servirati kao bomboni. Voda, u kojoj su se kuhale dunje, upotrebljava se za kuhanje drhtalice, pa se u ovu vodu stave kuhati lupine, dok postanu posve mekane. Na isti način pravi se i marmelada od dunja, samo se kraće vrijeme kuha. Sprema se u staklenke.

3. Drhtalica od dunja *(Quittengelée)*

1 l soka od dunja	1/4 l vode
1/2 kg šećera	sok od 1/2 limuna

Voda, u kojoj su se kuhale lupine, procijedi se kroz krpu. Šećer se s vodom kuha do loma, doda se sok i kuha kod nagle vatre, dok smjesa ne postane žuličava. Za vrijeme kuhanja doda se sok od pol limuna. Paziti se mora, da se predugo ne kuha, jer smjesa postane smeđa. Kuhanu drhtalicu možemo uliti u oblike, no najviše se stavlja u staklenke i jede na kruhu kao i marmelada ili džem.

ŠIPAK

1. Slatko od šipka

1 kg šipka	1/2 l vinskog octa
1 kg šećera	4 g cimeta

Posve zreo plod šipka, koji nije posve mekan, dobro se krpom obriše, odreže se čaška i peteljka, pa se drvenim štapićem izvade koštice, a šipak se dobro opere. Sada se šipak stavi u vodu kuhati, dok ne postane polumekan.

Šećer se s octom i cimetom kuha, dok se pročisti, onda se unutra stavi šipak i kuha. Nakon dva dana kuhanje se opet ponovi, šipak se izvadi i stavi u staklenke, a šećerni se sok kuha dok postane kao sirup i polije se preko šipka. Cimet se prvi dan nakon kuhanja izvadi, a može se osim cimeta dodati i dva do tri klinčića.

2. Marmelada od šipka *(Hagebutten oder Hetschepetschemarmelade)*

1 kg mezge
3/4 kg šećera

Šipak se očisti, opere i stavi kuhati. Kad je mekan, pasira se, pa se dobivena mezga kuha sa šećerom, dok smjesa postane tako gusta, da u komadima otpada od kuhače. Šipak se može u vodi i močiti nekoliko dana i svaki dan malo promiješati. Nakon 6 dana omekša tako, da se može kroz sito pasirati. Močiti se mora samo na hladnom mjestu. U gradu prodaje se šipak na trgu već pasiran, pa treba paziti, da mezga nije kisela. Kod kisele mezge treba dodati više šećera, no najviše se može dodati toliko, koliko važe mezga.

ANANAS

Kompot od ananasa *(Ananaskompott)*

1 kg ananasa
1/2 kg šećera
1/4 l vode

Ananas se oguli i izreže u ploške, a svakoj se ploški izreže sredina. Šećer se s vodom kuha, pročisti i prelije na ananas. Nakon nekoliko dana šećer se ponovo prokuha, opet prelije po ananasu, koji smo složili u staklenke. Staklenke se zatvore i steriliziraju 30 minuta kod 90°C.

SMOKVE

Slatko od smokava

1/2 kg smokava
1 kg šećera
1 komad vanilije
sok od 1/2 limuna

Još zelene i malene smokve izbodu se iglom i kuhaju u vodi tako, da se voda ocijedi kad zavrije, a smokve se opet naliju drugom vodom, zakuhaju i tako se to čini tri puta. Sada se skine tanka kožica i opet se tri puta prokuhaju i dobro ocijede. Šećer se sa 2 dl vode kuha, pročisti i kuha dok postane gust. U šećeru se kuha vanilija, doda sok od limuna, a onda se dodaju smokve. Kad postane gusto, makne se s vatre, malo ohladi i spremi u staklenke.

NARANČE

1. Džem od naranča *(Orangenjam)*

1 kg ploda (očišćenog)
1 1/2 l vode
2 kg šećera
sok od 3 limuna

Korica od naranče se posve tanko oguli i izreže u fine rezance. Na korici ne smije biti ništa bijele kožice, pa se ona mora potpuno ukloniti. Žuta se kožica posebno kuha u vodi, dok postane mekana, pa se za vrijeme kuhanja mora voda nekoliko puta promijeniti. Meso naranča očisti se od koštica, izreže u ploške, izmiješa s ocijeđenim koricama, prelije kipućom vodom. To se ostavi pokriveno 24 sata. U vodu se drugi dan doda šećer. Za vrijeme kuhanja dodaje se sok od 3 limuna, dvije zvjezdice anisa i kuha dok postane gusto. Kad se ohladi, stavi se džem u boce i zaveže. Za 1 kg mezge potrebno je otprilike 8 naranča. Za pravljenje džema najbolje su naranče u veljači.

2. Korice od naranča u šećeru *(Orangenschalen in Zucker)*

Naranče se dobro obrišu i ogule tako, da se dobiju 4 jednaka dijela korice. Sada se korice odvagnu, da se znade koliko će se šećera skuhati, jer se uzima jednaka količina šećera. Lupine se kuhaju dok ne postanu mekane. Šećer se s malo vode kuha dok se ne vuče nit, onda se tom šećernom otopinom preliju lupine od naranče i puste preko noći stajati. Drugi dan kuhaju se lupine u šećernoj otopini, dok se šećer zgusne i sada se ostave opet do drugog dana, a onda se iz otopine izvade i puste na zraku sušiti. Ovako ošećerena korica od naranče upotrebljava se kod priredbi torta i poslastica, a poznata je pod imenom »arancini«.

KONZERVIRANJE VOĆA U PATENTIRANIM STAKLENKAMA

Vrsta	Šećerna otopina	Sterilizirati °C	Sterilizirati min.	Prije ulaganja u staklenke	Primjedba
Jabuke	50 dkg šećera 1 l vode	90	30	kuhati	
Kruške	50 dkg šećera 1 l vode	90	30	kuhati	
Dunje	50 dkg šećera 1 l vode	90	30	kuhati	
Šljive	50 dkg šećera 1 l vode	80	20	ne kuhati	Marmelade se kuhaju do potrebne gustoće, vruće pune u staklenke, otvorene puste hladiti, zatim se steriliziraju kod 90° C 20 minuta
Breskve	40 dkg šećera 1 l vode	90	20	kuhati	
Kajsije	50 dkg šećera 1 l vode	90	20	ne kuhati	
Trešnje	30 dkg šećera 1 l vode	90	20	ne kuhati	
Višnje	75 dkg šećera 1 l vode	90	20	ne kuhati	
Drijenak	40 dkg šećera 1 l vode	90	30	ne kuhati	Voćni sokovi se izmiješaju sa šećerom i kuhaju kod 75° C 25 minuta
Jagode	1/4 kg šećera 1 l vode	80	15	kuhati	
Maline	1 kg ploda 20 dkg šećera	80	10	ne kuhati	
Kupine	1 kg ploda 20 dkg šećera	80	10	ne kuhati	
Borovnice	1 kg ploda 20 dkg šećera	80	20	ne kuhati	Voćne drhtalice (gelée) kuhaju se do potrebne gustoće, ulije vruće u staklenke, ohlade se, zatim zatvore i steriliziraju kod 90° C 20 minuta
Brusnice	1 kg ploda 75 dkg šećera	80	20	kuhati	
Ribiz	50 dkg šećera 1 l vode	90	5	ne kuhati	
Ogrozd	50 dkg šećera 1 l vode	90	20	ne kuhati	
Murve	40 dkg šećera 1 l vode	80	10	kuhati	
Zeleni orasi	1 kg šećera 1 l vode	100	20	kuhati	

Konzerviranje povrća

Povrće se može konzervirati na više načina. Ono se može spremiti u podrum, na police i u pijesak ili se može spremiti u trap, koji se priredi u vrtu. Za trapljenje iskopa se zemlja 40 cm duboko. Od zemlje se napravi naokolo nasip, a u udubinu se složi povrće, koje se pokrije najprije slamom, a onda zemljom. Nekoje se povrće može posušiti i u vrećice spremiti za zimu. Želimo li povrće posušiti, mora se najprije dobro očistiti, a onda izrezati u tanke ploške. Ovako pripravljeno povrće razgrne se i suši na toplom štednjaku, na vrućem zraku, u toploj krušnoj peći ili u za to napravljenoj sušionici.

Povrće se može konzervirati tako, da se usoli u bačvama ili spremi u staklenkama u slanoj odn. octenoj vodi. Za slanu otopinu računa se na 1 l vode 3 dkg soli. Staklenke, u koje se povrće konzervira, mogu biti obične i patentirane. Povrće, koje se sprema u patentirane staklenke, mora se sterilizirati. Sterilizacija se obično provodi kod 100°C, a trajanje sterilizacije određeno je u svakom receptu. Kad se povrće konzervira u većim staklenkama, onda treba sterilizirati nešto dulje.

RABARBARA

1. Kompot od rabarbare *(Rhabarberkompott)*

Za kompot upotrebljavaju se stapke mladoga lišća od rabarbare, koje se ogule, razrežu u kockice i kuhaju u šećernoj otopini dok ne omekšaju. Na 1 l vode uzme se 25 dkg šećera. Kuhana rabarbara stavi se u staklenke, prelije šećernom otopinom i sterilizira kod 80° Cels. 25 minuta.

2. Slatko od rabarbare

Od rabarbare možemo učiniti i slatko, ako na 50 dkg šećera uzmemo 5 dl vode. U ovoj šećernoj otopini kuhamo komadiće od rabarbare, pa kad su mekani, stavimo ih u staklenku, a šećer ukuhamo dok bude kao sirup. Za miris može se dodati malo vanilije. Šećerni sirup prelijemo preko rabarbare. Ova količina šećera dovoljna je za 2 kg rabarbare.

3. **Marmelada od rabarbare** *(Rhabarbermarmelade)*

Očišćena, oguljena i izrezana rabarbara kuha se s malo vode tako dugo, dok se posve ne raskuha, pa je onda ne treba pasirati, već se doda samo šećer, nešto vanilije i kuha do 20 minuta. Na 1 kg mezge doda se 50 dkg šećera. Ova marmelada je vrlo slična jabučnoj marmeladi, samo je zelene boje.

4. **Rabarbara sa šećerom** *(Rhabarber in Zucker)*

Na 1 kg rabarbare uzima se 25 dkg šećera. Rabarbara se oguli, izreže u štapiće i posipa tučenim šećerom, te pusti nekoliko sati stajati, dok ne pusti sok. Sada se rabarbara i šećer dobro ugriju, onda se stave u staklenke i sterilizira 25 minuta kod 80°C.

ŠPARGA

1. **način konzerviranja:** Šparga se najprije dobro opere, onda oguli, složi u snopić i zaveže bijelim trakom. Sada se šparge izjednače i odrežu toliko, da budu u staklenkama do njihova ruba. Za konzerviranje šparga najbolje je uzeti staklenke od 1½ l.

Ovako priređena šparga stavi se u lonac vruće slane vode tako kuhati, da glavice ostanu iznad vode. Lonac se dobro pokrije, a šparga se kuha 5 minuta. Sada se šparga izvadi na tanjur i vruća stavlja u staklenke tako, da su glavice na dnu staklenke. Šparga se prelije vrućom otopinom i sterilizira 90 minuta kod 100° C. Nakon 4 dana treba steriliziranje ponoviti 20 minuta kod 100°C.

2. **način konzerviranja:** Male mrkvice se očiste, dobro operu i stave na mast, na staklenke. Sada se u staklenku ulije hladna voda, staklenka se okrene na dlan i pusti voda iscuriti. Tako se učini 2 puta. Zatim se postavi staklenka na mokru krpu, i ulije kipuća voda, koja se odmah izlije. Međutim se skuha šećerna otopina, koja se vruća nalije na špargu, staklenke se zatvore i steriliziraju 2 sata kod 100°C.

MRKVICA

1. **način konzerviranja:** Male mlade mrkvice se očiste, dobro operu i stave u slanu vodu kuhati. Kuhaju se 5 minuta, onda se izvade, ocijede i slože u staklenke, te preliju vrućom slanom otopinom, u kojoj su se kuhale. Staklenke se zatvore i sterilizira 1 sat kod 100°C.

2. **način konzerviranja:** Male mrkvice se očiste, dobro operu i stave na mast, na kojoj se zažutilo malo šećera. Doda se fino kosanog peršina i uz pomalo dolijevanje vode mrkvice se pirjaju, dok ne postanu mekane. Sada se slože u staklenke, preliju vrućom govedskom juhom, zatvore i steriliziraju 60 minuta kod 90° C. Kad se ova konzerva želi upotrebiti, onda se napravi tanki zafrig, mrkvice se malo izrežu i stave zajedno sa sokom na zafrig, te se pusti prokuhati.

3. **Marmelada od mrkvice** *(Karotlenmarmelade)*

1 kg mrkvice	¼ l vode
½ kg šećera	ocat
zvjezdice anisa	korica i sok od limuna

Mrkvica se ostruže, opere i kuha dok postane mekana. Zatim se usitni na stroj, a šećer se s vodom od mrkvice i žlicom octa kuha i čisti. U šećer se doda mrkvica, sok i korica od limuna, zvjezdice anisa i kuha dok postane gusto kao marmelada. Ova marmelada je još bolja, ako se izmiješa mezgom od jabuka i grožđa.

GRAŠAK

1. **način konzerviranja:** Grašak se najprije oljušti, prebere, očisti i dobro opere. Sada se stavi kuhati u kipuću slanu vodu i kuha se 5 minuta. Vrući grašak stavlja se u staklenke, koje su postavljene na mokru krpu, prelije se čistom vrućom slanom otopinom, zatvori se i sterilizira. Grašak se ne smije staviti posve do ruba staklenke. Sterilizirati treba 90 minuta kod 100°C. Nakon 4 dana treba steriliziranje ponoviti (kod 100°C 30 minuta).

2. **način konzerviranja:** Grašak se priredi kao i kod prvog načina, samo se iza toga pirja na masti uz pomalo dodavanje govedske juhe. Malo se soli i doda fino kosanog zelenog peršina. Kad je grašak gotovo mekan, stavi se u staklenke i doda još vruće govedske juhe, koliko je potrebno, da grašak bude pod tekućinom. Staklenke se zatvore i sterilizira 90 minuta kod 100° C. Kod upotrebe ove konzerve treba u grašak staviti brašnom zasićenu kuglicu maslaca i dobro prokuhati. Prije otvaranja treba staklenku staviti u vruću vodu.

ŠPINAT, MANGOLD I KISELICA

Lišće se dobro očisti, opere i stavi otvoreno kuhati u kipuću slanu vodu. Kad je lišće kuhano, ocijedi se i ohladi mrzlom vodom. Sada se dobro izažme, protjera kroz stroj i pasira kroz sito. Onda se stavi u šerpinju, doda malo govedske juhe i pusti zakipjeti. Vruće se ulijeva u staklenke, zatvori i sterilizira 60 minuta kod 100°C.

MAHUNE

1. **način konzerviranja:** Mahune se najprije očiste od niti, izrežu po volji, dobro operu i stave kuhati u slanu vodu. Kad su mahune gotovo kuhane, ocijede se, stave vruće u staklenku i preliju vrućom slanom otopinom. (Na 1 l vode 3 dkg soli.) Staklenke se zatvore i sterilizira 90 minuta kod 100° C.

2. način konzerviranja: 1 l vinskog octa kuha se sa 75 dkg šećera. Mahune se očiste od niti, operu i stave kuhati u slanu vodu. Kad postanu mekane, ocijede se, slože u staklenke i preliju šećerno-octenom otopinom. Staklenke se zatvore i sterilizira 60 minuta kod 100° C.

3. način konzerviranja: Mahune se očiste od niti, operu i pomiješaju solju. Na 4 kg mahuna uzima se 1 kg soli. Sada se slože u bačvu, pokriju krpom, gore se stave daske i malo se opteščaju kamenom. Ako ne puste dosta vode, polije se gore malo slane vode. Mahune se čiste i peru kao i kiselo zelje. Kad se žele upotrebiti, moraju se dobro oprati u nekoliko voda te kuhati u neslanoj vodi.

KRASTAVCI

1. Krastavci u patentiranim staklenkama

Posve mali krastavci dobro se četkom operu i osole te puste preko noći stajati. Sada se krastavci obrišu i slože u staklenku, doda se malo kopra, preliju se kuhanom slanom i octenom otopinom i zatvore. Sterilizira se 20 minuta kod 70°C.

2. Kiseli krastavci *(Essiggurken)*

Posve sitni mladi krastavci, koji su manji od maloga prsta, spremaju se u octenu vodu i upotrebljavaju samo za ukras raznih mesnih jela. Da zadrže jako zelenu boju, doda se u octenu vodu malo modre galice.

Želimo li krastavce konzervirati za hranu u zimi, onda ćemo uzeti veće krastavce u duljini od 8—10 cm, pa ćemo ih najprije dobro četkom oprati, ocijediti na krpi, a onda tijesno složiti u staklenku. Među krastavce stavimo cijeloga papra, višnjeva lišća, lišća od kopra, izrezane zelene paprike i malo kozjaka.

Krastavce prelijemo dobrim vinskim octom, koji smo razrijedili vodom, u kojoj je najprije prokuhana sol, a onda ocat. Nakon dva dana ocat se odlije, opet prekuha, ohladi i opet nalije na krastavce i tako se to učini do tri puta. Staklenke se svaki puta pokriju papirom i zavežu, a nakon trećega puta se pokriju pergament-papirom ili mjehurom i čvrsto zavežu. Mjesto vinskog octa može se upotrebiti ocat priređen od octene kiseline i vode.

Na 4 kg krastavaca (otprilike 100 komada) računa se 1½ l octa, ½ l vode, 6 dkg soli, 15 zrna papra, 10 dkg luka, jedan svežnjić kopra, 5 paprika i 10 listića od višnje. Najprije se dobro prokuha voda i sol, a onda se doda ocat, naglo zakuha i ohladi.

3. Slani krastavci *(Salzgurken)*

Za slane krastavce uzimaju se nešto veći krastavci od onih, koji se ulažu u ocat, dobro se četkom operu i na jednom kraju im se vršak

malo odreže. Kad se dobro posuše, slože se u staklenku zajedno s lišćem od višnje i kopra i doda ½ dkg cijeloga papra. Krastavci se preliju slanom prokuhanom i mlačnom vodom. Na jednu litru stavi se 5 dkg soli. Odozgo se stavi 5 dkg crnoga kruha. Staklenka se zatvori i stavi na sunce ili na toplo mjesto. Nakon nekoliko dana izvadi se kruh, a staklenka se čvrsto zatvori pergament-papirom i stavi na hladno mjesto. Ovako se ulažu krastavci već u mjesecu srpnju, pa se nakon nekoliko dana mogu upotrebiti. Ako se voda zamuti, dobro je dodati malo očišćenoga i izrezanoga hrena. Sve pridodatke kao i staklenku treba dobro oprati.

4. Kiseli krastavci bez octa

Krastavci se dobro četkom operu i puste 1 sat u čistoj vodi. Zatim se obrišu i stave u dobro opranu staklenku. Među krastavce stavi se svežnjić kopra, nekoliko zrna papra i korijen hrena, koji se izreže na nekoliko uskih štapića, koji se slože oko krastavaca. Krastavci se naliju prokuhanom slanom otopinom i zavežu. Na 1 l vode doda se 20 dkg soli. U ohlađenu otopinu dobro je dodati čašicu šljivovice.

5. Krastavci za salatu i varivo

Zdravi, veliki i zeleni krastavci ogule se i izrežu na ploške, osole, izmiješaju fino kosanim koprom i crvenim lukom, doda nekoliko listova estragona i stave u staklenke. Sterilizira se 20 minuta kod 80°C.

RAJČICE

1. Zelene rajčice u octu

Zelene rajčice se dobro operu, izbodu drvenim štapićem i slože u staklenku. Po rajčicama se nalije prokuhani, ohlađeni ocat, koji se nekoliko puta odlije i ponovo prokuha. Nakon trećeg puta rajčice se čvrsto zatvore. Među rajčice možemo staviti malo hrena, kopra i lišća od višnje kao i kod krastavaca. Kisele rajčice izrežu se na ploške ili se izdubu i napune raznom salatom, pa se serviraju uz razna mesna jela. Na 1 kg rajčice računa se ½ litre octa, ¼ l vode i 3 dkg soli.

2. Crvene rajčice u slanoj vodi

Male crvene rajčice dobro se operu i nabodu drvenim šiljastim štapićem, da ne puknu kod kuhanja. Rajčice se slože u staklenku, preliju kuhanom, ohlađenom, slanom vodom i steriliziraju 40 minuta kod 90°C. Na 1 litru vode uzme se 5 dkg soli.

3. Pekmez od rajčica

Posve zrele i zdrave rajčice očiste se, dobro operu, izgnječe i stave kuhati. Kad su kožice postale mekane, pasiraju se, a pasirani se sok

ponovo kuha, da se zgusne. Sok se može kuhati tako dugo, dok smjesa postane kao pekmez ili samo tako dugo, dok postane kao gusta umaka. Vruće se ulijeva u boce, koje su prije dobro oprane i ugrijane u toploj vodi. Boce se zatvore čepom i smolom, pokriju toplim gunjem i ostave, dok se rajčice ne ohlade. Stavljamo li pekmez u patentirane staklenke, onda treba sterilizirati 30 minuta kod 100°C. Ovako se konzerviraju rajčice koncem kolovoza ili početkom rujna.

4. Marmelada od rajčica

Očišćene, oprane, izgnječene i kuhane rajčice se pasiraju. Mezga se sada kuha dok postane gusta, a onda se na 1 kg mezge doda 40 dkg šećera, kuha 15 minuta i stavi u staklenke. Ovako priređenu marmeladu upotrebljavamo za pravljenje juha i umaka.

5. Slatko od zelenih rajčica

Zelene rajčice se dobro operu, očiste i izrežu na komadiće. Octena se voda pristavi, u nju se metne posve mali komadić modre galice, pa kad zavrije, kuhaju se rajčice samo nekoliko minuta. Na 1 kg rajčica uzme se 65 dkg šećera. Šećer se kuha s 2 dl vode i ½ dl octa, pa kad je šećer čist, stave se unutra ocijeđene rajčice i kuhaju nekoliko minuta. Nakon toga se izvade i stave u staklenke. U šećer se doda malo vanilije i jedna zvjezdica anisa, pa se kuha, dok postane gusti sirup. Kad se malo ohladi, prelije se preko rajčica i zaveže.

PAPRIKE

1. Zelene paprike u octu

Paprike se operu, očiste od sjemenaka, izrežu u rezance i dobro osole. Nakon 2 sata istisnu se, slože u staklenke, naliju prokuhanim octom (1½ l octa i ½ l vode), koji smo prije ohladili. Odozgo se nalije malo ulja i staklenke se čvrsto zavežu.

2. Zelene paprike sa zeljem

Zelje se očisti, izreže na rezance i osoli. Paprike se operu, očiste od sjemenaka i napune zeljem. Zelje se prije toga dobro izažme, jer je pustilo vodu, kad je stajalo osoljeno. Paprike se slože u staklenku i prelijú prokuhanim i razrijeđenim octom (½ l vode i 1½ l octa). Ocat se nekoliko dana odlijeva i prokuha, a onda se istom nalije odozgo malo ulja i dobro zaveže pergament-papirom.

3. Kuhane paprike

Cijele paprike (paradajz-paprike) dobro se operu i stave kuhati u ocat, u koji se stavi malo ulja, lišća celera i malo češnjaka. Paprike se kuhaju nekoliko minuta, onda se izvade, ocijede i slože u staklenke. Kad se ocat ohladi, prelije se po paprikama, a staklenke se čvrsto zavežu.

4. Paprike u soku od rajčice

Paprike se očiste od sjemenaka, dobro operu i ocijede. Zatim se stave jedna u drugu i tako slože po dvije zajedno u staklenku. Paprike se poliju pasiranom, ukuhanom i ohlađenom rajčicom. Sterilizira se 20 minuta kod 80°C. Ova paprika i rajčica upotrebe se za nadjevene paprike.

5. Usoljene crvene paprike

U kasnu jesen, kad zelene paprike pocrvene, konzerviraju se tako, da se operu, očiste i protjeraju kroz stroj za meso. Jedan kg samljevenih paprika se dobro izmiješa sa 20 dkg soli i nakon toga zatvori u male staklenke. Ovako konzervirana crvena paprika upotrebljava se za začin mjesto crvene paprike u prahu. Kod upotrebe ovog začina treba paziti, da se jelo previše ne soli.

CVJETAČA

Cvjetača se može također kao i drugo povrće spremiti za zimu u staklenke u slanu vodu. Cvjetača se očisti, opere i samo 2 min. kuha u slanoj vodi. Kad se ohladi, složi se u staklenke, prelije prokuhanom slanom vodom (na 1 l vode 1 dkg soli), zatvori i sterilizira ½ sata kod 90°C. Nakon 3 dana treba opet sterilizirati kod 100°C 15 minuta.

BUČA

1. Slatko od buče

Buča se očisti, izreže u male kockice ili se napravom režu kuglice, koje se stave u porculansku zdjelu. Na 2 kg očišćene i izrezane buče stavi se 1 dl octa, pa se ovom tekućinom buča prelije i pusti u octenoj vodi stajati preko noći. Drugi dan uzme se 1½ kg šećera, prelije sa 6 dl vode i 1 dl octa i stavi kuhati. Šećer se najprije očisti, buča se ocijedi i stavi u šećernu vodu kuhati. Kockice ili kuglice od buče kuhaju se tako dugo, dok ne postanu prozirne. U šećernu vodu stave se 2 zvjezdice anisa (Sterananis), po kojemu šećerna voda dobije poseban okus. Kuhane buče slože se u staklenke, a šećerna voda kuha se tako dugo, dok ne postane gusti sirup, koji se preko buče prelije. Kad se sve ohladi, staklenka se zaveže. Slatko od buča servira se s raznim kompotima ili se upotrebljava za nakit torta i poslastica.

Isto tako kao što se priređuje slatko od buča, tako se može prirediti i slatko od dinja ili lubenica. Najfinija vrsta dinja je ananas-dinja, koja ima zeleno meso.

2. Buče za varivo

Buče se ogule i režu na rezance. Zatim se osole i doda kumina. Nakon 2 sata stave se u staklenke i sterilizira kod 90°C 30 minuta.

VRGANJI

1. Vrganji u slanoj vodi

Za konzerviranje vrganja u slanoj vodi najviše se preporučuju patentne staklenke, jer u njima gljive ostanu vrlo tečne i kao da su svježe ubrane. Konzervirati treba samo male vrganje ili samo klobučiće, jer su stapke često crvljive. Vrganje treba dobro oprati i kuhati nekoliko minuta u slanoj vodi i ocijediti. U dobro očišćene staklenke slože se vrganji preliju prokuhanom slanom vodom (na 1 litru vode žlica soli). Staklenke se zatvore i sterilizira kod 100° C 90 minuta. Prvih dana potrebno je kontrolirali da li su staklenke dobro zatvorene, pa ako su se neke eventualno otvorile, treba ih ponovo sterilizirati.

2. Vrganji u octu

Za konzerviranje u octu treba uzeti male zdrave vrganje, koje treba dobro oprati u vodi. Nekoliko minuta treba ih kuhati u slanoj i kiseloj vodi i ocijediti. Vinski ocat, u koji se stavi malo cijeloga papra, soli, lovorova lišća i malo kozjaka, kuha se 10 minuta, ohladi i nalije na gljive, koje smo složili u staklenke. Ocat treba razrijediti s vodom. Nakon 5 do 6 dana ocat se odlije, opet prokuha, procijedi i ohlađen nalije na gljive i dobro zaveže. Među gljivama slože se mirodije radi boljega okusa. Na ocat ulije se malo ulja prije nego se staklenke zavežu.

3. Sušeni vrganji

Vrganji se najbolje konzerviraju sušenjem. Mladi i zdravi vrganji očiste se, izrežu u ne pretanke ploške i nanižu na tanku špagu, koja se priveže kao uže za rublje. Ovako se suše na toplom zraku, a kad su vrganji posve suhi uklone se sa špage i stave u vrećicu. Spremiti se moraju na suho zračno mjesto.

MJEŠOVITO POVRĆE

1. Mlado povrće *(Mixed pikles)*

Posve mali krastavci izmiješaju se s lučicama od kozjaka, osole i puste preko noći stajati. Drugi dan se obrišu i slažu u staklenku sa posve malim mahunama, graškom, mladim kukuruzom i malim mrkvicama. Ovo se povrće u slanoj vodi prije malo prokuha. Povrće se prelije prokuhanom slanom i octenom vodom i sterilizira 20 minuta kod 70° C. Na 1 litru vinskog octa doda se 3 dl vode i 3 dkg soli. Voda i sol dobro se prokuha, a onda tek doda ocat, naglo zakuha i ohladi.

2. Usoljeno povrće

Mrkva, korabica, kelj, zelje, peršin, celer i cvjetača, dobro se očiste, operu, izrežu i protjeraju kroz stroj za meso. Na 1 kg ove smjese stavi se 20 dkg soli ,dobro izmiješa, stavi u staklenku i zatvori pregament-papirom ili celofanom. Najviše se stavi korabice i mrkvice, manje zelja, kelja i cvjetače, a posve malo peršina i celera. Povrće se može izrezati i u rezance.

Usoljeno povrće upotrebljava se kao pridodatak za govedsku juhu, pa se zavezano u krpici kuha u juhi. Ovo se povrće može i pirjati, pa se upotrebi za umaku k mesu. Ako je povrće rezano u rezance, onda se bez krpice stavi u juhu, a može se upotrebiti i za varenac od povrća. Kako je povrće dosta soljeno, to se prije upotrebe moči u vodi.

3. Pekmez od povrća

1 kg crvene mrkve	1/2 kg kelja
1 kg luka	3 kg rajčica
3/4 kg peršina	1/2 kg soli
1/2 kg celera	papar
1/2 kg korabice	

Zelenje se očisti, opere, izreže i protjera kroz stroj te kuha u pekmez. Za vrijeme kuhanja mora se dolijevati malo vode, da ne zagori. Kad postane gusto, ulije se vruće u boce i zaveže. Ovaj pekmez upotrebljava se kod priređivanja juha i umaka.

CRNI KORIJEN

Crni korijen se ostruže, dobro opere, izreže u 3 cm duge štapiće i kuha u slanoj vodi. U vodu se stave kuhati ploškice od limuna. Kad je korijen kuhan, ocijedi se, složi u staklenke i prelije vodom, u kojoj se kuhao. Staklenke se zatvore i sterilizira 60 minuta kod 100°C.

KISELICA

1. Način konzerviranja: Kiselica se očisti, opere i stavi u kipuću slanu vodu samo na nekoliko minuta. Voda ne smije zakuhati. Sada se kiselica procijedi, razgrne i posuši. Posušena kiselica stavi se u zemljani lonac, malo se pritisne, pokrije pergamentom, a odozgo se nalije otopljeni loj. Lonac se pokrije i zaveže papirom. Uzimamo li zimi iz lonca kiselice, moramo loj raskinuti i izvaditi, pa onda ponovo otopiti i uliti.

2. Način konzerviranja: Kiselica se očisti, opere i fino koše te stavi u lonac. Posipa se solju, doda se tučenog papra, pokrije se krpom, daščicama i kamenom onako, kako se to čini kod zelja. Ako je sok, koji se digne, mutan, ispire se svaka tri tjedna.

3. Način konzerviranja: Očišćenu, opranu i kosanu kiselicu možemo osoliti, spremiti u staklenke i sterilizirati 10 minuta kod 90°. Na ovaj način spremljena kiselica najbolja je, samo se sadržaj staklenke mora odmah potrošiti.

SUŠENJE VOĆA I POVRĆA

Najstariji, najjeftiniji i najjednostavniji način konzerviranja je sušenje, jer za to ne treba naročitih naprava, posuđa ni pridodataka, a sam postupak vrlo je jednostavan. Sušiti se može jezgričavo i koštunjavo voće te povrće i gljive. Sušenjem se ukloni iz povrća i voća voda, odnosno vlaga, zbog koje ono počne gnjiliti.

Voće i povrće treba za sušenje prirediti. Jabuke i kruške treba oguliti i izrezati na kriške ili ploške. Kajsije i breskve se samo raspolove. Kruške se mogu i neoguljene sušiti. Šljive i trešnje najviše se suše cijele zajedno sa košticama. Voće, koje se želi sušiti, mora biti zrelo, samo ne smije biti premekano, no koštunjavo voće može biti i prezrelo. Naročito treba paziti, da je voće zdravo i da nije natučeno. Za guljenje jabuka postoji stroj, kojim se jabuke ne samo ogule, već im se izreže sredina i reže ih na ploške. Sušene kruške su naročito dobre, ako se prije sušenja malo omekšaju u pari. I za parenje voća postoji posebna naprava, no tko je nema, može voće staviti na uložak za kuhanje povrća, a ovaj u lonac, u kojem ima toliko vode, da voda ne dopire do voća. Lonac se pokrije i na rubovima zabrtvi mokrim krpama, da para ne može izlaziti. Voda ispod voća mora vreti, da se stvori para, koja voće omekšava. Omekšano voće složi se na žičanu mrežu i stavi u toplu pećnicu, kad u štednjaku više nema vatre. Ovo se ponavlja nekoliko dana, a kad je već gotovo suho, onda se još na zraku suši, prije nego se spremi u vrećice. Za sušenje voća u manjim kućanstvima postoji sušionica, koja se stavi na štednjak, a voće se složi na žičane mreže, koje se ulože u sušionicu. U jednoj takvoj sušionici ima osam do deset žičanih mreža, koje stoje jedna nad drugom. Kod sušenja izmjenjujemo mreže tako, da donje pomičemo prema gore, jer je dolje najtoplije. Sušionica se stavi na topao štednjak iza kuhanja, jer ne škodi, ako se pomalo suši. U štednjaku može se i pomalo ložiti, želi li se sušenje brže obaviti. Najviše se suše jabuke, kruške, marelice, šljive, breskve i trešnje. Šljive i trešnje treba polaganije sušiti što znači, da ih najprije sušimo na najgornjoj žičanoj mreži, pa ih onda sve više spuštamo u blizinu ploče od štednjaka. Kod jabuka i krušaka činimo obratno. Voće je dosta suho onda, kad ne ispušta sok, ako ga gnječimo među prstima. Osušene komadiće voća uklonimo iz sušionice ne čekajući, dok se sve voće posušilo. Voće, koje smo izvadili iz sušionice, sušimo još na zraku prije nego ga spremimo. Kod sušenja treba voće i okretati, da se sa svih strana dobro posuši.

Povrće i voće može se sušiti i tako, da se naniže na tanku špagu i suši u toploj prostoriji. Ovako se najbolje suše vrganji i mahune.

Sušeno voće i povrće čuva se u prozirnim vrećicama na suhom i zračnom mjestu.

Isto tako, kao što se suši voće, suši se i povrće. I kod nekog povrća potrebno je parenje, kako je to opisano, jer se iza toga ne samo brže suši, već je takvo sušeno povrće mnogo bolje.

Kad se suho voće želi upotrebiti, onda se preko noći moči u vodi, da nabubri, a onda se tek kuha. Šljive i kajsije ne treba ni kuhati, već je dovoljno, da se preliju prokuhanom šećernom otopinom. Suho povrće ne treba tako dugo močiti kao voće, već se u hladnu vodu pristavi i kuha polagano.

Lišće od peršina i celera se također suši za zimu. Lišće se otkida sa zelene stabljike, opere i suši u hladu na papiru. Kad je suho, spremi se u bočice i zaveže. Ovo se lišće može nakon sušenja i izmrviti i onda spremiti u bočice i zavezati.

KONZERVIRANJE POVRĆA U PATENTIRANIM STAKLENKAMA

Prije konzerviranja mora se povrće dobro očistiti, oprati, izrezati i prokuhati

Vrsta	Priredba	Slana voda	Sterilizira		Napomena
Buča	Očisti, izreže, soli	—	90°	30 min.	Dobra za varivo
Cikla	Kuha, guli, reže	1 l vode 3 dkg soli	80°	10 min.	U svaku staklenku stavi se listić sirove cikle
Cvjetača	Očisti, kuha, razdijeli	"	100°	60 min.	Nakon 3 dana kuhanje ponoviti kod 100° 15 min.
Grašak	Oljušti, opere, kuha 5 minuta, ocijedi	"	100°	80 min.	Nakon 4 dana kuhanje ponoviti kod 100° 30 min.
Gljive	Očiste, kuhaju, ocijede	"	100°	90 min.	Staklenke neka ne budu prepune
Krastavci	oguļe, izrežu, osole	—	80°	20 min.	Puste dovoljno vode
Kiselica	Oprati, kosati, soliti, papriti	—	80°	20 min.	Za juhu i umaku
Mahune	Očiste, operu, kuhaju 5 minuta	1 l vode 3 dkg soli	100°	80 min.	—
Rajčice	operu, izbodu	"	90°	40 min.	Pasirane kuhati kod 100° 30 min.
Šparga	Oguli, kuha u slanoj vodi	"	100°	90 min.	Kuhanje ponoviti nakon 4 dana kod 100° 20 min.
Mješovito povrće	Očistiti, izrezati, kuhati	"	100°	80 min.	—

Konzerviranje riba

SARDELE

1. Sardele u ulju

Sardele se očiste, uklone se glave, operu, osole i slože na dasku, koja se koso postavi, da se ocijede. Na 5 kg sardela uzme se 30 dkg soli. Međutim se izreže 10 dkg luka i korica od 1 limuna te stavi u litru vode, u koju se doda ½ l octa, 15 zrna papra i 5 lovorovih listova. Kad voda zavrije, slože se u vodu sardele i polagano kuhaju ½ sata. Zatim se maknu s vatre i ohlade u tekućini. Poslije se sardele izvade, slože na čistu suhu dasku i puste 24 sata da se osuše. Sada se slažu u staklenku, a između sardela stavi se po koje zrno papra. Kad su sardele složene, nalije se finog ulja, a staklenka se dobro zatvori s dvostrukim pergament-papirom. Nakon 2 mjeseca su najbolje za jelo, a drže se cijelu zimu.

2. Slane sardele

Sardele se dobro očiste od ljusaka, uklone se glave i slažu u staklenku. Svaki red slanih sardela pokrije se s ploškama luka, a kad je staklenka gotovo puna, nalije se ulje, a staklenka se zatvori pergament-papirom.

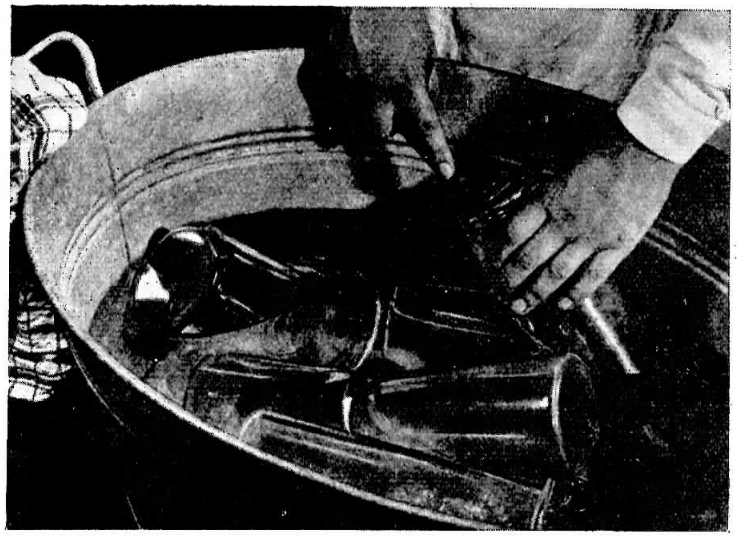
SKUŠE

Skuše u ulju

Na 1 kg skuša uzme se 5 dkg soli, 3 lovorova lista, 2 dkg papra i ulje. Skuše se očiste, uklone se glave, operu i puste ocijediti na krpi. Sada se nasole, naslažu u tepsiju naizmjence rep i dio kod glave, doda se lovorov list i papar te toliko ulja, da ribe budu pokrivene. Ribe se stave u pećnicu i kad zavriju ostave se u pećnici najdulje 5 minuta, što ovisi o veličini ribe. Tepsija se izvadi iz pećnice i ribe se u tepsiji ohlade. Posve hladne skuše slože se u staklenku, doda papar i lovor te naliju istim uljem i zatvore pergament-papirom. Ako se spremaju u patentirane staklenke, onda se očišćene skuše osole, slože u staklenku, preliju uljem i sterliziraju 15 minuta kod 90° C.

Tunina u ulju

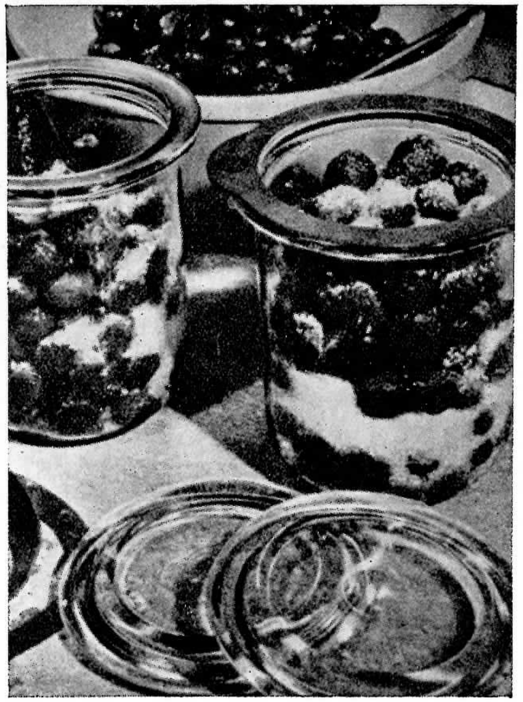
Tunina se očisti, opere i osoli. Na svaki kg tunine uzme se 12 dkg soli. Osoljena tunina stavi se u šerpinju, prelije vodom da je pokrivena i doda 3 dl octa. U octenoj vodi kuha se polagano dva sata. Zatim se izvadi na sito i pusti ocijediti 24 sata. Nakon toga se očisti od kosti, izreže u komade i složi u staklenku. Između komada riba stavi se lovorovo lišće, zrna papra i nešto kapri. Tunina se prelije uljem, a staklenka zatvori pergament-papirom.



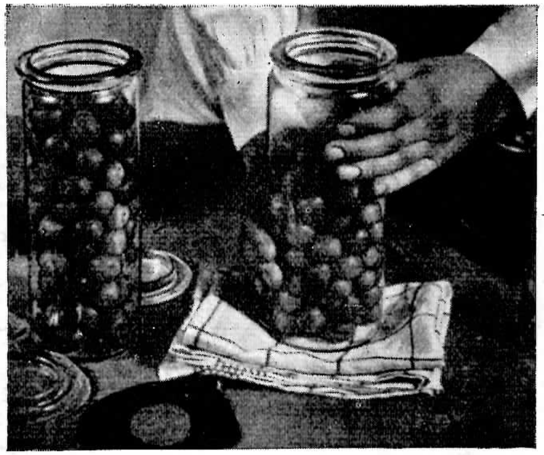
Pranje staklenki

Vlažna guma stavlja se na rub staklenke

Rub staklenke treba vlažnom krpom obrisati



Konzerviranje trešanja za savijaču



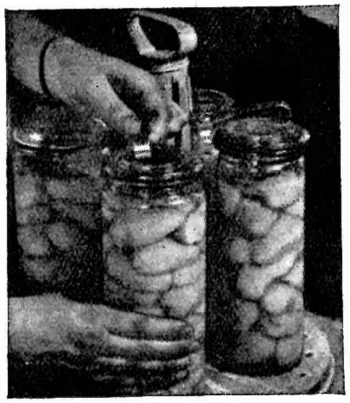
Slaganje trešanja u staklenku

Stroj za zatvaranje limenki

Prije kuhanja urežu se čavlom
ime sadržaja

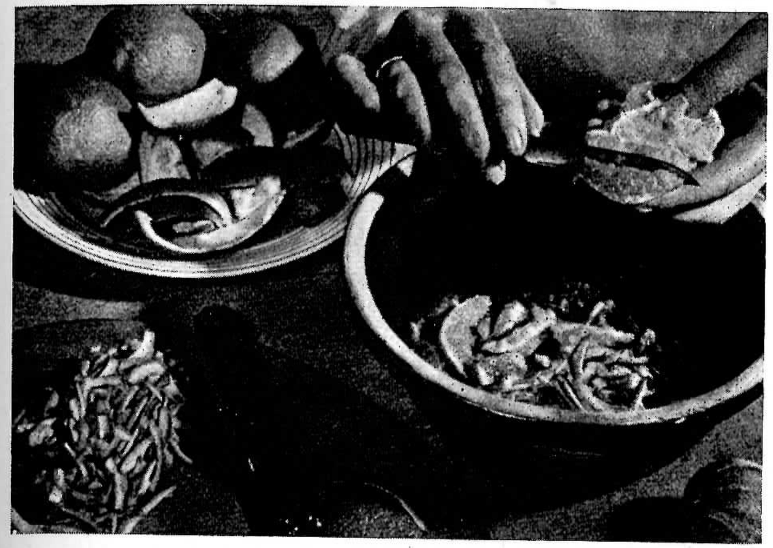
Steriliziranje
u limenkama

Pranje krastavaca prije konzerviranja

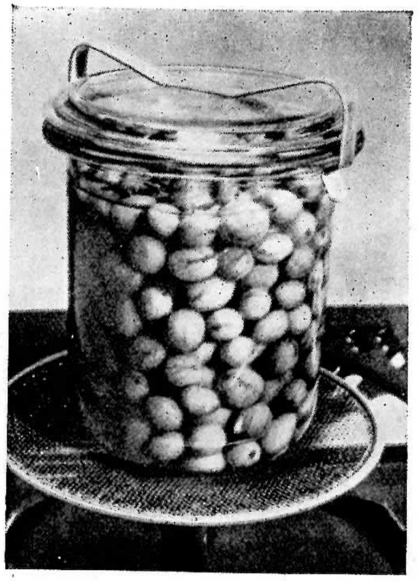


Staklenke se sponom pričvršćuju u napravu za sterilziranje

Pojedine staklenke zatvaraju se sponom



Rezanje naranče za džem ili marmeladu

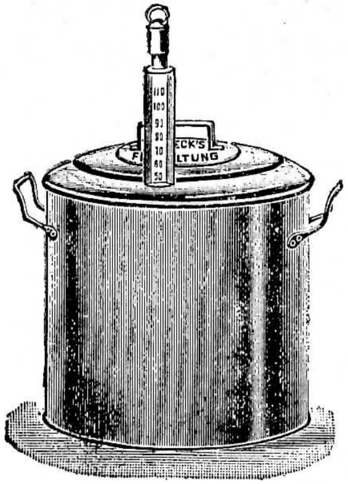


Staklenka od Jena-stakla (sterilizira se direktno na žarnjaku)

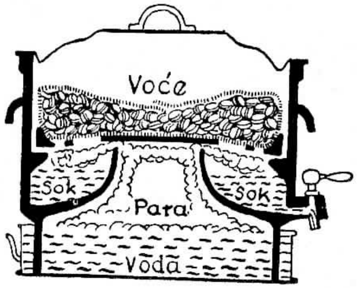
Naprava za dobivanje voćnih sokova

Zatvorene boce čepom urone se
u rastaljeni parafin

Gumena kapica
za zatvaranje boca



Lonac za steriliziranje



Presjek naprave za dobivanje
voćnog soka

DIJETNA HRANA

Prehrana bolesnika

Nauka, koja se bavi prehranom bolesnog organizma, zove se dijetetika, a hrana koja se daje bolesniku, zove se bolesnička hrana ili dijetna hrana. Pod dijetnom hranom ne razumijeva se čitav niz posebnih recepata, već su to jela obične fine kuhinje, koja treba znati primijeniti prema potrebi dotičnog organizma. Dakle stručno spremna sila i potpuno spremna u priređivanju dobre obične i fine kuhinje znat će prirediti i svaku bolesničku hranu, jer ona ne poznaje samo sve tehnike kuhanja i kuharske procese, već su joj poznati principi prehrane normalnog organizma, pa onda može lako razumjeti, zašto liječnik nešto zabranjuje ili daje bolesniku. Obično se misli, da bolesnička hrana ima samo svrhu, da probavne organe ne preopterećuje ili da se bolesniku ne daje ono, što bi mu moglo naškoditi, no treba znati, da danas liječnik upotrebljava dijetnu hranu i u svrhu liječenja. I u tom pogledu pomaže liječniku dijetetika, koja ima zadaću, da ispituje kemijski sastav živežnih namirnica, da postavlja pravila za prehranu zdravog organizma, a na temelju ovih spoznaja određuje vrstu i količinu hranjivih čestica, koje bolesni organizam mora primati kroz određeno vrijeme. Prema ovim pravilima vodi liječnik dijetnu prehranu, a bolesnička kuhinja treba da hranu prema ovim odredbama izrađuje. Dijetno se kuhanje dakle sastoji u tome, da se određenom hranom daje organizmu potrebna količina hranjivih tvari i da se ograniči upotreba mirodija.

Kod bjelančevina, masti i ugljikohidrata radi se ili o tome, da ih se daje organizmu u manjim količinama nego zdravom čovjeku ili da ih se daje više, nego što je kod normalne prehrane potrebno ili pak da se neke od ovih hranjivih čestica daju u većim, a druge u minimalnim količinama, no ipak da organizam dobije potrebnu količinu kalorija. Da se dijetnim kuhanjem može u tom pogledu potpuno zadovoljiti, mora se znati izračunati kalorijska vrijednost pojedinih jela, a osim toga mora se znati, kojim se jelima može postići propisna kalorijska vrijednost, ako se količina nekih hranjivih čestica mora sniziti na minimum. U ovom radu moramo se poslužiti križaljkama, u kojima je označena hranjiva vrijednost pojedinih namirnica, t.j. u kojima je upisana količina bjelančevina, masti, ugljikohidrata i vode. Na ovaj se način može provesti individualna dijetna prehrana u bolnicama, kamo dolaze teži bolesnici, no za domaćicu

je važno, da znade koje namirnice dolaze u obzir kod bolesničke hrane, kakve treba da su one i koje od ovih može dobivati bolesnik, ako mu je određeno, da ima dobivati hranu s minimumom masti, bjelančevina, ugljikohidrata ili tekućine. Osim toga treba znati, koju hranu i koliko je mora pružiti bolesniku, ako njegovo stanje zahtijeva, da dobije veću količinu vitamina ili mineralnih soli, nego normalan organizam treba.

Prema tome vidimo, da ima dijeta siromašnih na ugljikohidratima, bjelančevinama, masti, soli i tekućinama, a ima i dijeta bogatih vitaminima i mineralima. Svaka ova dijeta zahtijeva drugi način prehrane, pa je stoga potrebno znati, da dijeta siromašna bjelančevinama zahtijeva, da se bolesnik hrani najviše ugljikohidratima (tjesteninama, voćem, povrćem i kompotima) i da se minimumom bjelančevina postigne određena kalorijska vrijednost u ovoj dijetnoj prehrani. Ovu dijetu dobivaju oni, koji imaju bolesna jetra, bubrege ili se radi o otrovanju ili sklerozi. Najviše se treba čuvati mesne bjelančevine, jer moderna prehrana traži danas i kod zdravih ljudi stanovito ograničenje kod uživanja mesnih bjelančevina.

Dijetu siromašnu na masti određuje liječnik također kod bolesti jetara i žučnoga mjehura, pa se kod ove dijete mnogo preporuča kuhana riža, krupica i sago. Ovom dijetom najteže je zadovoljiti bolesnika, jer baš mast daje jelu tečnost, a ako se ova mora uskratiti, onda su bolesnici nezadovoljni. Zato se jela kod ove dijete začinjaju malom količinom maslaca, da se jelo ipak učini tečnijim. Ova dijeta ne dozvoljava ni mlijeko, već samo onda, ako je obrano.

Dijeta siromašna ugljikohidratima dozvoljava minimum ili ništa šećera, a to se provodi ograničenjem ne samo onih namirnica, u kojima ima šećera (voće i korjenasto povrće) već i onih, u kojima ima škroba (kruh, krumpir, tjestenine). Ova dijeta ne dozvoljava ni mlijeko, ni pivo, a ni slatke likere. Koliko ograničenje ovih namirnica odnosno hranjivih tvari ima da bude, ovisi o bolesti dotičnoga i odredbi liječnika. Dijeta siromašna ugljikohidratima primjenjuje se najviše kod šećerne bolesti.

Kod prekomjernoga debljanja, bolesti bubrega i srca određuje se dijeta siromašna kuhinjskom soli, što znači, da se ne mora paziti samo na to, da se hrana ne soli, već treba izlučiti iz prehrane i namirnice, koje su solju konzervirane (razne ribe, suho meso, kiselo zelje, kobasice, krastavci itd.). U nekim slučajevima ne smije dapače ni kruh biti slan.

Dijetu siromašnu tekućinom zahtijeva vodena bolest, prekomjerno debljanje, bolest srca i jetara, pa se ne traži samo, da se uzima što manje tekućine, već se treba čuvati i onih namirnica, koje sadrže mnogo vode (voće i povrće). Osim toga treba se čuvati slatkih i slanih jela, koja uzrokuju žeđu. Zato se kod ove bolesti mnogo preporuča hladetina, razni želei i kreme. Ova dijeta vrlo dobro djeluje na izmjenu tvari u organizmu, no kada i kako dugo se mora uzimati, mora odrediti liječnik.

Dijeti bogatoj vitaminima vrlo je lako zadovoljiti, jer veću količinu vitamina dobivamo voćem, povrćem, salatama, rajčicama, mrkvom, špinatom, zeljem, limunom i t. d. Budući da su vitamini vrlo osjetljivi na visoku temperaturu, to se kod ove dijete mnogo preporučuje sirova hrana, no ne isključivo, već miješana s kuhanom. Kod ove dijete važno je i uzimanje maslaca, jaja i ribljeg ulja.

Dijeta bogata bazičnim mineralima potrebna je kod bubrežnih bolesti, pa u tom slučaju treba da organizam dobije najviše biljnih bjelančevina, a da se izluče one namirnice, koje stvaraju kiselinu.

Kod priređivanja bilo koje dijetne hrane potrebno je paziti na izbor živežnih namirnica, koje treba da su svježe i po kakvoći prvorazredne, a u obzir dolazi mlijeko, vrhnje, maslac, sir, jaja, meso, ribe, povrće, voće, brašno i brašnati proizvodi, dražila i pića.

Živežne namirnice, koje se smiju dati bolesniku

Mlijeko. Važna živežna namirnica u bolesničkoj prehrani je mlijeko, jer sadrži sve hranjive čestice, vitamine i minerale u dovoljnoj količini, a što je najvažnije, one u mlijeku nisu ni teško probavljive. Hranjivost mlijeka ovisi o sadržaju masti. Zahtijeva li dijeta, da mlijeko bude krepka hrana, mora se paziti da bude puno, a ako je moguće, treba uzeti ono koje je podojeno navečer. U bolesničkoj hrani moramo upotrebljavati samo posve svježe mlijeko i od zdravih i dobro hranjenih životinja. Mlijeko, koje ima samo malo kiselkasti okus, ne smije se upotrebiti. Kako je mlijeko vrlo osjetljivo, treba ga odmah procijediti, prokuhati i dati na hladno, a ljeti je dobro mlijeko pasterizirati, to jest zagrijavati u zatvorenim posudama do 70° i onda naglo ohladiti. U mlijeko, koje je za bolesnika, ne smije se stavljati soda-bikarbone ili bilo kakvih sredstava za konzerviranje. Kako u mlijeku ima dosta vitamina, to se ono i sirovo propisuje nekim bolesnicima, no onda pogotovu treba paziti na kakvoću. U bolesničkoj prehrani važna su mliječna pića, koja su vrlo lako probavljiva i utažuju žeđu, a to su jogurt, kefir i kumis. Konzervirano mlijeko upotrebljava se samo u velikoj nuždi.

Ako bolesnik mora dobiti vrhnje, onda je mnogo bolje da se uzme vrhnje, koje je dobiveno centrifugiranjem, jer kod obiranja mora mlijeko dulje stajati, a u to vrijeme može postati kiselo.

Od mliječnih proizvoda upotrebljava se u dijetnoj prehrani maslac i sir. Na kakvoću jednoga i drugoga treba osobito paziti, jer samo malo kiselkast maslac ili sir, koji nije bijel i sočan, može bolesniku lako naškoditi. Za bolesničku hranu treba dakle uzeti posve svježi maslac, najbolje od slatkoga vrhnja, a upotrebljava se najviše za začinjanje hrane. Da sir bude sočniji, izmiješa se vrhnjem, a ako koji tvrdi sir smijemo dati bolesniku, onda ga treba izribati, da bude lakše probavljiv. Kod začinjanja hrane možemo maslac zamijeniti uljem, no samo posve čistim, prozirnim i rijetkim uljem i to onim, koje se dobiva hladnim načinom.

Jaja. Jajima dobije organizam bjelančevinu, pa možemo reći, da je hranjiva vrijednost jaja velika, jer osim toga ima i dosta masti u žumancu. Kako probavljivost jajeta ovisi o priredbi, to treba kod bolesničke hrane jaja kuhati na mekano ili sirova jesti. U bolesničkoj se hrani nikako ne mogu upotrebiti na bilo koji način konzervirana jaja, jer bolesniku treba dati posve svježa. Ako mora sirovo jaje uživati, onda ga ne smije iz lupine popiti, već treba jaje u čašu razbiti, da se vidi, da li je posve svježe. Kuhamo li jaje na mekano u lupini, treba ga najprije dobro oprati, no mnogo je bolje kuhati jaje u staklenki, jer je onda najlakše probavljivo. Teže probavljiva su pečena jaja, kajgana ili jaja na oko. Vrlo se mnogo upotrebljava u bolesničkoj hrani omlet od jaja, jer su jaja tučena u snijeg najlakše probavljiva.

Meso. Meso spada poradi svoje tečnosti među vrlo dobru i krepku hranu, a ova tečnost dolazi od velike množine ekstraktivnih tvari, koje meso sadrži, no treba paziti, da se ove tvari priredbom ne izgube. Kod kuhanja mesa to nije moguće spriječiti, jer one kuhanjem odlaze u vodu, osobito onda, ako se ono pristavi u hladnu vodu i lagano zagrijava. Na taj način dobivena juha daje se mnogo bolesnicima sa svrhom, da otvara tek, što je osobito važno kod onih, koji se od bolesti oporavljaju.

Najlajkše probavljivo je sirovo, strugano meso ili ono, koje je protjerano kroz stroj, jer onda u meso najlakše prodru probavni sokovi, koji hranu rastvaraju. Iza ovoga dolazi kuhano meso, a najteže je probavljivo pečeno meso. Ako koja dijeta zahtijeva sirovo meso, onda treba osobito paziti, da je od zdravih životinja, pa je baš ova bojazan uzrok, da se mnogo ne preporučuje sirovo meso. Kuhanjem meso postaje mekanije, zadrži svoju hranjivu vrijednost, izgubi ekstraktivne tvari, koje bolesnik opet dobije uživanjem juhe. Kod izbora mesa za bolesničku hranu moramo biti vrlo oprezni, a moramo znati, da se od goveđega mesa u bolesničkoj hrani upotrebljava samo pisana pečenka, jer je ona najmekanije i najlakše probavljivo meso, pa ako priređujemo i kosano meso, uzimamo samo od pisane pečenke. Ako kuhamo govedsku juhu, onda možemo uzeti od istoga komada, kako se to uzima i u običnoj kuhinji, jer kuhano govedsko meso u bolesničkoj hrani ne dolazi u obzir.

Od telećeg mesa upotrebljava se u bolesničkoj kuhinji za pečenje samo meso od buta, kotleti i meso od bubrežnjaka, no mast i bubrezi moraju se ukloniti. Za kuhanje juhe od telećeg mesa mogu se uzeti i drugi dijelovi teletine. Meso od nogu i glave upotrebljava se za aspik, koji se često upotrebljava u bolesničkoj prehrani.

Svinjsko meso ne upotrebljava se u bolesničkoj prehrani, jedino se noge, rep i glava upotrebljavaju za hladetinu. Isto tako ne upotrebljavaju se kobasice, jer su zbog masti i mirodija teško probavljive. Suho svinjsko meso (šunka) mnogo se upotrebljavaju, samo ne smije biti masna.

Od janjetine mogu se upotrebiti samo kotleti, jer su svi ostali dijelovi premasni. Možđani, jetra i bubrezi obično se peku.

Od peradi dolaze u obzir pilići, golubovi i patke, no od pilića i patke najbolje je samo bijelo meso. Perad za pečenje mora biti mlada, no ako želimo dobru juhu, onda se ona priređuje od kokoši, a kuhano meso dozvoljava također pojedina dijeta.

Meso od zeca i srne upotrebljava se također u bolesničkoj prehrani, samo treba paziti, da je meso odležano i prhko, no ne smije imati miris po divljači. Meso od srne je laganije od zečjeg mesa, pa se više upotrebljava u bolesničkoj prehrani. Isto tako može se upotrebiti i divlja perad, a osobito fazani i šljuke.

Od riba mogu se upotrebiti samo one, koje nisu masne, a to su pastrve, šarani, štuke i smuđevi i to samo kuhani, jer su lakše probavljivi. Budući da je kavijar hranjiv, daje se također nekim bolesnicima, no kod toga treba paziti, da se izabere kavijar s velikim zrnom i manje slan. Raci su za bolesnike preteški, pa se zato uopće ne priređuju.

Kruh. Ne može se točno odrediti, koji je kruh najbolji u bolesničkoj prehrani. Poznato je, da je bijeli pšenični kruh mnogo lakše probavljiv, osobito ako nije posve svjež, no poznato je i to, da nije tako tečan. Za bolesnike se obično kruh prži, jer je onda tečniji, a i lakše probavljiv. Vrlo mnogo se upotrebljava u dijetnoj kuhinji kruh bez pjenice, osobito za bolesnike, koji moraju čuvati probavne organe. Najbolji i najlakši je dvopek, koji može biti i sladak, pa se takav daje uz čaj, kakao ili što slično. Ako treba pospješiti djelatnost probavnih organa, onda se daje raženi kruh. Vrlo je lagano i sitno pecivo, koje se prije također malo poprži.

Od pšeničnog brašna priređuju se mnogo rezanci, kašica i ljevanci, dok su žličnjaci i okruglice zbog sadržine masti mnogo teže probavljivi, pa se u bolesničkoj hrani ne preporučuju. Pravimo li za bolesnika guste juhe, onda pravimo zafrig uvijek samo s bijelim brašnom.

Krupica, riža, sago, ječam i zobne pahuljice u bolesničkoj su prehrani vrlo potrebne, a jedu se ne samo kuhane na mlijeku ili vodi, već se od njih pravi bolesnička juha, koja je poznata pod imenom sluznate juhe. Ovim namirnicama dobiva organizam dosta ugljikohidrata, vitamina i bjelančevine.

Od slatkih tjestenina dolaze u obzir nabujci i varenci kao najlakša slatka jela. Razne torte, poslastice, a i neka slatka jela s većom količinom masti i pjenicom, te lisnata tijesta nikako ne spadaju u bolesničku hranu.

Kod priređivanja tjestenina i raznih slatkih jela mnogo nam služi šećer, pa i kod ovoga moramo reći, da je za bolesničku hranu dobar samo onaj najbolje kakvoće, a to je kristalni šećer. Budući da se šećerni prah mnogo patvori, to je najbolje, da se u bolesničkoj prehrani prah uopće ne upotrebljava.

Povrće. Povrćem dobivamo u organizam također veću količinu ugljikohidrata, osobito mrkvom, celerom, korabom, krumpirom i t. d. Bjelančevine i masti dobivamo povrćem samo u malim količinama. Mnogim po-

vrćem dobivamo dosta celuloze, koja je teže probavljiva, no kako potiče crijeva na djelatnost, ima slučajeva, gdje se i ona mora davati organizmu. Ukoliko bolesnik ne smije primati celulozu, onda se mora povrće pasirati. Osim toga ima u povrću mineralnih soli (kalijevih, magnezijevih i spojeva željeza), koje su za izgradnju i obnovu krvi od velike važnosti.

Sadržaj je vitamina kod povrća također velik, pa s tim namirnicama dolazi uz voće najviše vitamina u organizam. U povrću ima i aromatičnih tvari, koje čine, da je povrće tečnije, pa može dobro zadovoljiti promjeni u prehrani. Kod šećerne bolesti smije se upotrebiti neko povrće i u većoj količini s razloga, što se uz ovo može dodati više masti, koja je za hranu organizma vrlo potrebna.

Povrće, koje se daje bolesniku mora također biti svježe, zdravo i mlado. Važno je da je dobro kuhano, no u što manje vode. Ako ne možemo dobiti svježeg povrća, možemo upotrebiti i konzervirano, no sušeno povrće ne preporučuje se. Od povrća se u dijetnoj kuhinji najviše upotrebljava špinat, mangold, cvjetača, šparga, kiselica, grašak, mlade mahune, mlada salata, crni korijen, mrkvica i cikla, dok se kelj, zelje, poriluk i grah uopće ne upotrebljavaju. Sočivice se upotrebljavaju samo u posebnim slučajevima i to samo pasirane u juhi ili pire. Krumpir se u bolesničkoj hrani priređuje samo kuhan, a dobar je onaj, koji je sipak i brašnast. Ni posve mladi, a ni posve stari krumpir ne dolazi u obzir kod bolesničke prehrane. Krumpirom dobivamo u organizam mnogo ugljikohidrata, dosta vitamina i bjelančevine, samo kod mnogih bolesti smeta velika količina vode. Od krumpira se obično priređuje pire i juha, a daje se mnogo onima, koji imaju premalo kiseline.

Gljive se bolesniku uopće ne daju.

Voće. Voćem dobiva organizam također veće količine ugljikohidrata, a razlikuje se od povrća utoliko, što sadrži još veće količine vode, pa ima i manju hranjivu vrijednost. Kao što je povrću potrebna mast, kojom se ono začinja, tako je voću potreban šećer. Osim šećera dodaje se voću vrlo često vrhnje, da se poveća hranljiva vrijednost. Celuloze ima gotovo isto toliko kao i povrće, pa to treba uzeti u obzir kod bolesti želuca i crijeva.

Budući da voće sadrži veću količinu vode, to treba uživanje tekućina sniziti na minimum, jer tko jede više voća, može potrebu tekućine u organizmu potpuno namiriti. Kod voća je vrlo važna voćna kiselina, koja utažuje žeđu, pa se u bolesničkoj prehrani mnogo preporučuju razni voćni sokovi.

Finije vrste voća mogu se dati i kod želučanih bolesti u obliku voćnih salata i voćnih sokova. Najveću vrijednost ima voće u prehrani zbog vitamina, kojih u sirovom voću ima mnogo. Konzervirano voće gubi mnogo vitamina, pa zato Bircher-Bener i preporučuje mnogo sirovu hranu.

Voće, koje se daje bolesnicima, treba da je posve zrelo. Od jagodičnog voća može bolesnik uživati jagode i maline, pa i grožđe, no kod grožđa

treba paziti, da ne jede lupinu i koštice, pa je zato bolje, da se bolesniku istisne sok iz grožđa i da se procijedi. Ribiz i ogrozd bolje je da se ne daje svjež. Mnogo se bolesniku daju naranče, kajsije i breskve, koje treba prije oguliti. Jabuke i kruške daju se kao kompot, a od jabuka se mnogo priređuje i pire. Šljive, svježe i suhe, daju se kao kompot.

Voće, koje se ne guli, treba dobro oprati, a suho voće već dan prije namočiti.

Začini. Začini spadaju većinom u biljnu hranu, a djeluju najviše na živčani sistem te na probavne organe, jer podražuju probavne žlijezde i otvaraju apetit, pa se zato ni bolesnička hrana posve bez začina ne može ni zamisliti. Osobiti upliv imaju neki začini na probavljivu djelatnost želuca, jer se pomoću njih stvara više kiseline, koja je potrebna za probavljanje bjelančevina. Pod začinima razumijevamo sol, ocat, šećer, med i razne mirodije, koje se u bolesničkoj prehrani moraju oprezno upotrebljavati. Sol se ne upotrebljava u dijeti siromašnoj kuhinjskoj soli, a inače svaka dijeta, dozvoljava male količine. Danas ima i dijetnih soli, koje se ne upotrebljavaju u kuhinji, već si bolesnik stavlja sam stanovitu količinu u jelo. Ocat zamjenjujemo u bolesničkoj hrani limunom, a ako se već ocat upotrebljava, onda treba upotrebiti samo vinski ocat. Od mirodija može se u vrlo malim količinama upotrebiti kumin, gorušica, cimet, paprika i papar, pa kod paprike pazimo, da upotrebimo samo slatku papriku, a od papra samo bijeli papar. Malo se više može upotrebiti zeleni peršin i vanilija, a mnogo puta dozvoljena je i mala količina luka i vlasca.

Dražila. Kava, kakao, čokolada i čaj mnogo se upotrebljavaju u bolesničkoj prehrani, pa ako se ova dražila uživaju umjereno, dobro djeluju na organizam. Kava u većim količinama ima najveći upliv na živčani sistem, pa se oprezno daje bolesnicima, a onima, koji su bolesni na srcu i slabih živaca, uopće se ne daje. Danas se u dijetnoj kuhinji upotrebljava samo kava Hag, kojoj je izvađen kofein, pa takva ne pravi smetnje u organizmu. Priređujemo li čaj za bolesnika, moramo paziti, da nije prejak, a to poznamo po zlatožutoj boji. Za bolesnike uzimamo crni čaj radije od zelenoga, jer ovaj ne djeluje tako na živce. Kakao i čokolada su već mnogo blaža dražila, a kako su lako probavljiva, to se mnogo preporužuju u bolesničkoj prehrani.

Alkohol. Alkoholna pića nisu iz bolesničke prehrane isključena, jer alkohol u malim količinama ima dobro djelovanje na organizam, pače može služiti i za lijek. Zato treba izabrati samo najbolja vina po kakvoći, a prema bolesti treba birati lagana bijela vina ili teža crna vina. Bijela lagana i kiselkasta vina pospješuju probavu i podražuju tek, a crna zaustavljaju probavu, o čemu treba voditi računa kod dijetne hrane.

Pivo je također kod nekih bolesti dozvoljeno, no i onda treba paziti na količinu, da se previše vode ne dobije u organizam. Inače pivo imade slada, pa se radi hranjivosti daje nekim bolesnicima.

Od jakih alkoholnih pića može se u malim količinama dati konjak, a manje likeri, koji nisu dobri radi šećera i raznih mirodija, koje oni sadrže. Kako alkoholna pića u malim količinama povoljno djeluju na organizam, tako u većim količinama jako zlo djeluju na srce i jetra, pa ovi organi mogu od prekomjernog uživanja alkohola i posve stradati.

Propisi kod priređivanja bolesničke hrane

Osoba, koja ima zadaću, da priređuje bolesničku hranu, ne smije zaboraviti, da bolestan čovjek treba jesti ono, što mu liječnik odredi i ono, što u okviru ove dozvole on rado jede. Prema tome mora se držati strogo liječničke odredbe, no opet mora nastojati, da bolesniku po mogućnosti ugodi, samo ne smije biti prema bolesniku popustljiva, ako vidi, da bi se kosilo s odredbama liječnika. Kod dijetne kuhinje je važno, da za pojedinu dijetu ima na izbor dosta jela, kako bolesnik ne bi morao jesti baš ono jelo, koje mu nikako ne prija. Isto tako nije dobro bolesniku dosađivati previše s pitanjima, što želi jesti, već je važno neopazice saznati njegove želje, pa o njima voditi računa kod sastavljanja jestvenika, ali uvijek s osobitim obzirom na odredbu liječnika. Kod priređivanja dijetne hrane važna je točnost, jer čekanjem postane bolesnik nestrpljiv, a onda i neraspoložen za uzimanje hrane, što može i štetno djelovati. Osim toga ne smije se bolesniku prije prostirati ili bučno postavljati tanjure, ako nemamo hranu potpuno pripravnu i u neposrednoj blizini. Kod priređivanja bolesničke hrane ne može se dosta naglasiti čistoća i urednost, koja je glavni uvjet obične kuhinje. Ukusno i lijepo postavljena jela na tanjur u vrlo malim količinama izvanredno djeluju na bolesnika. Vrlo dobro djeluje, ako se prije svakog obroka bolesnička soba dobro prozrači, a usta bolesniku isperu hladnom vodom.

Zamazano posuđe treba iz bolesničke sobe odmah iznijeti, a preostalu hranu ne smijemo za bolesnika više upotrebiti. Kod priljepčivih bolesti dobro je ovu hranu odmah učiniti neupotrebljivom, a tanjure i pribor ne miješati s ostalim posuđem, već ga treba u obližnjoj prostoriji isprati jakom otopinom sode.

Kako je poznato, da se djelovanje probavnih organa može jako pospješiti profinjenom tehnikom kuhanja, to treba tehnici kuhanja posvetiti naročitu pažnju. I kod priređivanja obične hrane treba paziti na određenu tehniku, no ne treba se obazirati toliko na laku probavljivost hrane, pa se u tu svrhu ne upotrebljavaju posebni postupci kod priređivanja. Tehnika kuhanja kod bolesničke hrane mora ići za tim, da se što manje naprežu probavni organi, samo u posebnim slučajevima može teška hrana bolje djelovati nego hrana priređena profinjenom tehnikom. Tehnika kuhanja mora osim toga ići za tim, da dade jelu onaj oblik, koji ukusu najbolje odgovara. Ako osoba, koja priređuje hranu za bolesnika, strogo vodi računa o bolesti,

od koje trpi dotični bolesnik, a shvatila je odredbu liječnika, znat će i točno upotrebiti ispravnu i odgovarajuću tehniku kuhanja.

Kod priređivanja dijetne hrane važno je točno unaprijed odrediti potrebnu količinu pojedinih namirnica u svakom jelu radi točnog ustanovljenja količine pojedinih hranjivih čestica i njihove kalorijske vrijednosti, a da se to u praksi uzmogne točno provesti, treba raditi po određenom receptu pomoću precizne vage. Inače je individualno liječenje dijetnom hranom posve bez smsla .

Kod priređivanja bolesničke hrane treba osobitu pažnju posvetiti mehaničkom usitnjavanju hrane, jer je svrha bolesničke prehrane, da učini sve, čime bi se posao probavnih organa mogao olakšati. Dakle treba biljne i životinjske namirnice što bolje usitniti, kako ne bi bilo potrebno predugo žvakanje i kako bi hrana što kraće vrijeme trebala ostajati u želucu, a da ne pravi poteškoće bolesniku. Danas je tome u kuhinji lako zadovoljiti, kad ima strojeva, koji propisno usitnjuju biljne namirnice, a opet ima strojeva, koji usitnjuju meso. Bez toga se danas ne može ni zamisliti dijetna kuhinja, jer baš ovo mehaničko usitnjavanje hrane oduzima najviše vremena. Kako neki bolesnici moraju dobivati sokove od povrća i voća, to je potrebno, da i ovakav stroj ima bolesnička kuhinja, jer se bez njega ne mogu nikako istisnuti sokovi iz pojedinog povrća. Ovo mehaničko usitnjavanje važno je kod kuhane hrane, a uživanje sirove hrane bez toga je nemoguće.

Posebnu pažnju treba posvetiti kuhanju i pečenju pojedinih jela. Poznato je, da je potrebno hranu podvrći visokoj temperaturi, kako bi celuloza ili njena vlakanca omekšala pod utjecajem topline, a time bi bio olakšan posao probavnih organa. Ne smije se zaboraviti, da se neke hranjive čestice pod utjecajem topline mijenjaju, pa primjerice škrob kuhanjem nabubri i postane mnogo mekaniji. Bjelančevina se pak zgruša i postane teže probavljiva, a ne može je se opet učiniti mekanom, već se može samo mehaničkim načinom usitniti i na taj način učiniti lakše probavljivom. Baš zato što se bjelančevina brzo zgruša, ostaje pečeno meso mnogo puta tvrdo, jer se izvana napravi tvrda korica. Kako znamo, da je sirovo meso najlakše probavljivo, to bi se kod pečenja mesa morali držati pravila, da meso ne smijemo prepeći, već da je bolje, ako unutra ostane krvavo. Pečenjem se želi samo polučiti, da se razviju aromatične tvari, koje podražuju tek. Kod bolesničke hrane dolazi u obzir najviše pečenje manjih komada mesa na štednjaku (popečci), a kod ostale hrane primjenjuje se najviše proces kuhanja ili pirjanja, koji je još bolji, jer se zadrže aromatične tvari, a i mineralne soli ne odu u vodu.

Najveći uspjeh kod priređivanja bolesničke hrane može postići onaj, koji ne poznaje samo sve tehnike te kuharske procese obične i ine kuhinje, već koji zna ispravno upotrebiti začine i prema tome jelo učiniti tečnim. Nekada je sama pomisao na dijetnu hranu bila odvratna, jer se u dijetnoj hrani nije smjelo ni pomišljati na kakve začine i mirodije, koje bi poboljšale okus, a danas je pak glavna zadaća bolesničke hrane, da bude tečna

i da zadovolji bolesnika. Jedina je sol koja se od začina kod nekih dijeta zabranjuje, no i ova se nastoji nadoknaditi dijetnim solima, kako bi se hrani dala tečnost, na koju je bolesnik bio naučan. Svaka hrana, bila ona ne znam kako propisno priređena, ne će omiljeti bolesniku, ako nije posobna pažnja posvećena tečnosti, a ova se ne može postići bez začina kod onih namirnica, koje u sebi nemaju ni malo ekstraktivnih tvari.

Napokon je kod bolesničke prehrane važno zgodno kombiniranje jela, odnosno sastavljanje jestvenika. Glavni princip mora biti što manja količina pojedinog jela, ali što više vrsta, pa se prema tome ne može ni zamisliti bolesnički objed bez juhe, pojušnog jela, glavnog jela, slatkog jela ili poslastice. To je osobito važno onda, kad se radi o čovjeku, koji se oporavlja od neke bolesti, pa treba da dođe na svoju normalnu tjelesnu težinu. Da se u tom pogledu može ispravno postupati, potrebno je kod sastavljanja jelovnika uočiti slijedeće:

1. vrstu i stupanj bolesti
2. odredbu liječnika
3. ukus bolesnika
4. raspoloženje bolesnika
5. hranjivu vrijednost
6. promjenu hrane po danima
7. izmjenu jela u jestveniku
8. kakvoću živežnih namirnica
9. količinu živežnih namirnica
10. skladnost jela s obzirom na priredbu

Kod sastavljanja jelovnika bolesničke prehrane najvažnije su prve četiri točke, jer bolesniku treba dati sve ono, što njegovo stanje traži, a ne dolazi u obzir izvanredni kućni posao ili koji drugi momenat, jer ni jedan posao ne smije biti važniji od pažnje i brige za bolesnika. Najteže je prirediti potpuni jestvenik za dijabetičare, jer kolači ne smiju sadržavati ugljikohidrate. Za priredbu ovih jela za dijabetičare postoji posebno brašno, koje je smjesa biljnih bjelančevina i pšeničnog brašna u jednakoj količini. Od ovog brašna priređuju se i sitni kolačići, koji se od običnih mnogo ne razlikuju po okusu. Važno je, da se pojedina hrana ne donosi bolesniku u velikim količinama. Bolje je, da se daje više vrsta jela, a od svake vrste mala količina za obrok, pa se prema tome određuje količina pojedinih namirnica u gramima i to: mesa 100 g, kruha 50 g, povrća 200 g, krumpira 200 g, voća 200 g, maslaca 20 g, a povrća za varenac 125 g na obrok.

Općenita bolesnička hrana

Pod ovom bolesničkom hranom razumijevamo onu vrstu hrane, koja ima zadaću, da olakšava rad probavnih organa, da podražuje tek i da dovodi organizmu toliko hranjivih tvari, koliko je potrebno, da i kod duljeg

uzimanja ove hrane ne može organizam oslabiti, već da se može računati i stanovitim porastom na težini i snazi dotičnog bolesnika.

Ova se dijeta primjenjuje kod onih, kod kojih se ne radi o bolesti pojedinih organa (želuca, crijeva, srca, jetara) već je to dijeta, koju treba čovjek kod raznih upala, povišene temperature, oporavka iza kakve bolesti, a može se primijeniti i kod dvije bolesti, tuberkuloze i raka, kod kojih dolazi do manjih poteškoća u želucu, a gubi se i tek za jelo, pa je potrebna lagana i krepka hrana s mnogo promjene. Kod ove dijete važno je, da se poveća broj obroka, kako bi se kroz dan hrana uzimala više puta, ali u manjim količinama.

Ovu dijetu treba primijeniti kod malih indispozicija u organizmu, a kod žena u prvo vrijeme iza poroda i za vrijeme dojenja. Žena iza poroda treba da dobije prvih dana posve laganu, više tekuću hranu, nakon nekoliko dana više kašastu hranu, a onda prelazi na općenitu dijetu. Razlikovati treba dijetu za ženu, koja doji i za ženu, koja ne smije dojiti. Prva treba da dobije odmah u početku krepku hranu, a druga treba da dobije slabiju hranu, a onda može brže prijeći na općenitu dijetu, dok kod žene, koja doji ili koja je jako slaba poslije poroda, mora ovaj prijelaz biti polagan.

Kod općenite bolesničke hrane razlikujemo tri glavna oblika i to: 1. tekuća hrana, 2. kašasta hrana, 3. puna hrana. Kod povišene temperature, koja dolazi od nahlade, upale vrata i slično treba bolesniku dati prvi oblik bolesničke hrane, t. j. tekuću hranu, koja se sastoji od mlijeka, juhe, jaja, svježeg voća i voćnih sokova i želea, a nema zadaću da dade potpuni broj kalorija. Ovaj oblik općenite bolesničke hrane nije obično dugotrajan, a daje se i ženi prvih dana iza poroda.

Drugi oblik sastoji se od raznih pirea i kaša, pa se najčešće daje riža, krupica, zobena kaša, tapioka na mlijeku, onda pire od mrkvice, krumpira, špinata, strugano teleće meso, kajgana, kreme i prelivi s laganim biskvitom. Ovom dijetom pokriva se kalorična potreba, pa se ne opaža gubitak na vagi, može se uvesti dosta promjene i lako je probavljiva. Ovom se dijetom može i dulje vremena hraniti i teži bolesnik.

Treći je oblik općenite bolesničke hrane prijelaz na normalnu ishranu, pa se kod ove dijete govori već o obrocima, koji su sastavljeni od juhe, variva, mesa i tjestenine. Kod sastavljanja jestvenika za ove obroke treba isključiti sva teško probavljiva jela, kao sočivice i masna jela, mesnata jela treba da su mekana (od kosanoga ili struganoga mesa), a povrće može biti pirjano ili pasirano. Ovaj oblik dozvoljava začine i malu količinu alkoholnih pića. Ako ovu dijetu moramo primijeniti na onoga, koji se oporavlja od bilo koje bolesti, onda je treba udesiti tako, da ona postane bogata hranjivim tvarima, kako bi se što brže naknadio gubitak za vrijeme bolesti.

I. OPĆENITA TEKUĆA DIJETA

1. dan:		2. dan:	
7 sati:	čaj s mlijekom	7 sati:	bijela kava
9 sati:	sluznata juha od zobene kaše	9 sati:	žele od ribiza
11 sati:	sok od naranče	11 sati:	sluznata juha od riže
13 sati:	čista juha s jajetom	13 sati:	čista juha s jajetom
15 sati:	bijela kava	15 sati:	meranska krema s vrhnjem
17 sati:	voćni žele	17 sati:	čaj s mlijekom
19 sati:	juha od vrhnja	19 sati:	krupica na mlijeku
21 sat:	preliv od mlijeka	21 sat:	sok od malina
za noć:	hladni čaj	za noć:	hladni čaj

Ova je dijeta obično kratkotrajna, a udešava se s malim promjenama, kako je ovdje navedeno.

II. OPĆENITA KAŠASTA DIJETA

1. dan:

1. zajutrak: mliječni kakao s vrhnjem, dvopek i maslac
2. doručak: mekano jaje, pire od jabuka
3. objed: juha od cvjetače, pire od mrkvice i krumpira, žličnjaci od snijega
4. južina: čaj s limunom, keksi, maslac
5. večera: čista juha s rezancima, kompot od bresaka

2. dan:

1. zajutrak: bijela kava, dvopek, maslac, med
2. doručak: preliv od punča
3. objed: juha od mrkvice, pirjana riža, umaka od rajčice, krema od kave
4. južina: čaj s vrhnjem, dvopek, džem od kajsija
5. večera: riža na mlijeku, kompot od guljenih šljiva

3. dan:

1. zajutrak: čaj s mlijekom, dvopek, maslac, džem
2. doručak: žele od vina i slatko vrhnje
3. objed: juha od riže, začinjena cvjetača, kosano meso od pileta, krema od čokolade
4. južina: bijela kava, dvopek, med
5. večera: kokošja juha s krupicom i jajetom, kompot od jabuka

4. dan:

1. zajutrak: mliječna čokolada s vrhnjem i dvopekom
2. doručak: flameri od malina

3. objed: čista juha s ljevancima, varenac od špinata, holandska umaka, krema od naranče
4. južina: bijela kava, dvopek, žele od malina
5. večera: kajgana s možđanima, kompot od trešanja

5. dan:

1. zajutrak: mlijeko s biskvitom
2. doručak: mekana jaja, flameri od ribiza
3. objed: juha od šparge, špinat varivo i pire od krumpira, mliječna krema
4. južina: čaj s mlijekom, dvopek, džem od jagoda
5. večera: krupica na mlijeku s maslacem i jajetom

6. dan:

1. zajutrak: kakao na vodi, dvopek s maslacem i medom
2. doručak: preliv od vina s keksima
3. objed: kokošja juha s ploškicama od biskvita, varenac od šparge, riža s voćem
4. južina: bijela kava s vrhnjem, žele od ribiza
5. večera: kosani teleći jezik, pire od krumpira, kompot od krušaka

7. dan:

1. zajutrak: bijela kava s vrhnjem, dvopek s maslacem i želeom
2. doručak: tapioka na mlijeku s jajetom i maslacem
3. objed: juha od vrhnja, strugana govedina, pire od mahuna i cvjetača, salzburški žličnjaci
4. južina: čaj s mlijekom, biskvit, džem od bresaka
5. večera: kosano meso od kokoši, pirjana riža, kompot od jabuka

III. OPĆENITA PUNA DIJETA

Za zajutrak, doručak i južinu daje se slično kao i kod kašaste dijete, samo je za objed i večeru mnogo veći izbor pojedinih jela, pa se između ovih biraju ona, koja bolesnik voli.

Juhe: juha od krupice, juha od riže, sluznata juha od krupe, sluznata juha od riže, sluznata juha od zobene kaše, juha od bijeloga kruha, juha od mrkvice, juha od vrhnja, juha od kiselice, juha od šparge, juha od cvjetače, juha od rajčice, juha od korabice, juha od kopra, čiste juhe.

Pridodaci juhama: ploškice od biskvita, ploškice od krupice, ploškice od jetara, ploškice od možđana, riža od jetre, ljevanci, rezanci, kašica, prženi grašak, žličnjaci od krupice.

Mesa: strugana ili kosana, pečena govedina, kuhana teletina, bijelo meso od pileta, kosana pečena teletina, naravni odrezak.

Ribe: kuhana štuka, kuhani smuđ, kuhana pastrva, kuhani šaran i t. d.

Povrće: špinat, mangold, mrkvica, melancani, šparga, cvjetača, rajčice, crni korijen, mlade mahune, artičoke.

Jela od krumpira: pire od krumpira, kuhani krumpir s peršinom, valjušci od krumpira, kroketi od krumpira, uštipci od krumpira.

Međujela: varenac od zelenja, varenac od špinata, varenac od šparge, varenac od vrhnja, varenac od možđana, varenac od cvjetače, varenac od riže, možđani s jajima, poširana jaja, punjena jaja, pržena jaja u snijegu, krpice s krupicom, krpice sa šunkom.

Slatka jela: flameri od krupice, flameri od mondamina, flameri od malina, flameri od ribiza, krema od vanilije, krema od kave, krema od čokolade, ambrozija krema, krema od vina, krema od naranče, meranska krema, žličnjaci od snijega, salzburški žličnjaci, nabujak od riže, nabujak od krupice, varenac od čokolade, varenac od kave, nabujak od bjelanca, omlet, biskvit s kremom od vanilije, riža s voćem, riža na mlijeku sa čokoladom.

Dijeta kod raznih bolesti

DIJETA KOD BOLESTI ŽELUCA

Kod ove je dijete važno, da ne bude želudac previše opterećen, pa treba birati što lakšu i nemasnu hranu, tekućinu koja ne podražuje. Kod toga treba paziti na jačanje želuca i potrebnu količinu sokova, koji hranu rastvaraju. Točnu dijetu za želučane bolesti može odrediti samo liječnik, koji ustanovi vrstu želučane bolesti, jer drugačiju dijetu treba onaj, koji boluje od želučanoga čira od onoga, koji ima konični katar odnosno kakvu upalu ili pak samo nervoznu preosjetljivost želuca. Potrebno je znati uglavnom, da kod svih bolesti želuca mogu jako naškoditi masne juhe, masne ribe, raci, sva jela u masti pržena, guščja jetra, sočivice, gljive, rajčice, krastavci, kelj, luk, češnjak, pečeni krumpir, slani sirevi, svježi orasi, naranče, limuni, ocat, sladoled, kava, čaj i prevelika količina mlijeka.

Želučana bolest dakle uglavnom dopušta ova jela pravljena na maslacu:

Juhe: Sluznate juhe od riže, zobi, krupe i krupice, juha od pasiranoga povrća, juha od riže, juha od krupice, juha od šparge, juha od cvjetače, čista juha od kokoši, juha od teletine i govedine, juha od crnoga korijena, juha od možđana i prežgana juha.

Jela od jaja: mekano kuhana jaja, kajgana, kajgana s možđanima, omlet od jaja, omlet od jaja s hašeom od piletine ili teletine.

Jela od mesa: kuhani govedski jezik, šunka (ne masna), varenac od mesa, kosani popečak od pisane pečenke, kosani popečak od teletine, nagli teleći odrezak, teleći but sa slaninom, teleći možđani, pirjano i pečeno bijelo meso od peradi, srnetina, zečevina i divlja perad, golubovi. Sve kuhano ili pečeno na maslacu.

Ribe: pastrve, štuke i smuđ, kuhani, sa svježim maslacem.

Povrće: pire od mrkvice, pire od cvjetače, pire od krumpira, pire od graška, pire od leće, pire od graha, začinjena šparga, začinjena cvjetača, špinat, salata (kuhana), celer s maslacem, kuhani krumpir, punjene artičoke.

Međujela: rezanci, krpice začinjene maslacem, makaroni, varenac, cvjetača, omlet nadjeven kosanim mesom, krema od šunke, varenac od možđana, varenac od šparge, varenac od špinata, varenac od riže, varenac od krumpira.

Slatka jela: krema od vanilije, krema od čokolade, krema od karamela, krema od lješnjaka, krema od bresaka, krema od jagoda, krema od kave, ruska krema (charlotte), meranska krema, uštipci s kremom.

Nabujci i varenci: od vanilije, riže, krupice, tapioke, čokolade, flameri od krupice, flameri od čokolade, flameri od voća, žličnjaci od snijega, krema od naranče, ambrozija krema.

Biskvit, piškote, čajni kolačići, keksi, holipni, punjeni fišeci, torta od biskvita, torta od lješnjaka, torta od čokolade, savijača od biskvita.

Pića: lagani čaj s mlijekom, kakao na mlijeku ili vodi, čokolada na mlijeku i s jajetom, ovomaltine, kefir, jogurt, bademovo mlijeko, mlijeko s jajetom.

Kaše: krupica na mlijeku, riža na mlijeku, sago na mlijeku, mondamin na mlijeku, rižino brašno na mlijeku, fini rezanci na mlijeku, tapioka na mlijeku, zobena kaša na mlijeku.

Voće: kuhano i pasirano.

Kruh: dvopek.

Mineralna voda.

DIJETA KOD BOLESTI CRIJEVA

Ova dijeta zahtijeva tekuću, kašastu, nemasnu i temperiranu hranu, koju mora bolesnik uživati polagano. I ove dijete ima više vrsta, pa se i tu treba držati odredbe liječnika, no uglavnom treba domaćica razlikovati dijetu za kronični crijevni katar, dijetu za akutni crijevni katar i dijetu kod začepljenja.

Dijeta za akutni crijevni katar ili dijeta kod proljeva uglavnom traži, da bolesnik ništa ne jede osim sluznatih juha i juhe od zobenoga brašna, koje moraju dugo kuhati (ne smiju biti slane), a ukuhati se može u njih sago. Smije se uzeti nešto dvopeka razmočenoga u vrućem čaju.

Dobar je čaj od lipe i od kamilica. Ako je bolesnik slab, može mu se dati malo kakaoa, kuhanoga na vodi, žumance sa crnom kavom, malu količinu crnoga vina. Kasnije, kad je bolesniku bolje, može dobiti prežganu juhu, čistu juhu s prženom zemičkom, malo struganog pečenog mesa, pirjane riže, krupe ili krupice, nemasne šunke i kravljega sira. Od voća mogu se dati kuhane borovnice.

Kod kroničnog crijevnog katara dijeta je vrlo slična onoj kod katara želuca, pa i ona zabranjuje svježe voće, no dopušta male količine crnoga vina.

Dijeta kod kroničnoga začepljenja ima zadaću, da potakne crijeva na djelatnost, pa traži mehanično podraživanje pomoću teško probavljivih biljnih namirnica, koje sadrže celulozu. Uglavnom treba se čuvati svih namirnica i jela, koja zaustavljaju probavu, kao što je kakao, čokolada, crno vino, prežgana juha, mak, borovnice i t. d., a mora se hraniti otprilike ovim jelima i pićima:

P i ć a : mlijeko, jaka crna kava bez kofeina s mnogo šećera, bijela kava, kiselo mlijeko, kefir, kumis, jogurt, voćni sokovi, voda natašte, »müsli« s jabukama, »müsli« s bananama, »müsli« sa sušenim voćem.

J u h e: čiste juhe, juhe od vrhnja, juha od gljiva, juha od zelenja, juha od kopra i kiselice.

S a l a t e: od kuhana i sirova povrća. Povrće mora biti fino izribano, začinjeno uljem i sokom od limuna.

P o v r ć e: sve povrće začinjeno maslacem ili vrhnjem, krumpir, kuhani i začinjen s maslacem ili vrhnjem i pečeni krumpir. Povrće sa zafrigom samo onda, ako je samo malo brašna.

M e s o: svinjetina, teletina, masna govedina (kuhana, pirjana), guska i divlja perad. Pečeno, kuhano, pirjano meso (gulaš i ragout).

R i b e : sve vrste riba su dozvoljene, a mogu biti na razne načine priređene. Osobito su dobre marinirane ribe i ribe u aspiku.

U m a k e : tople i hladne pikantne umake (od luka, hrena, kiselice i sardelica, majonez i tartare umaka).

S l a t k a j e l a: voćni kolači, voćne umake, voćni sokovi, voćne drhtalice, kreme sa slatkim vrhnjem, nabujci i varenci, kolači s medom i sve kreme kao kod dijete želuca.

V o ć e: sve sirovo i kuhano voće osim kestena i borovnica. Od suhoga voća najbolje su šljive. Marmelade, džem i žele.

DIJETA KOD ŠEĆERNE BOLESTI

Budući da kod ove bolesti ne može organizam iskoristiti šećer, koji se nalazi u hrani, to treba izlučiti sve one namirnice i sva ona jela, koja sadrže šećera ili škroba. Prema tome bolesnik bolestan od šećerne bo-

lesti ne smije dobiti juhe, variva i umake priređene s brašnom, ne smije jesti tjestenine, rižu, sago, tapioku, krumpir, sočivice, kestene, mrkvu, repu, luk, slatka jela s brašnom, šećer, čokoladu, mlijeko, med, pivo, slatki mošt i t. d.

Uživati smije:

P i ć a : kavu, čaj i kakao bez šećera .

J u h e : sve čiste juhe, juhu od riba, juhu od možđana (bez brašna).

J e l a o d j a j a: sva jela od jaja.

M e s o: govedinu, teletinu, piliće, divljač, hladetinu.

R i b e: sve ribe i rake priređene na sve načine, aspik, pikantne umake.

P o v r ć e: razne vrste salata, špinat, mangold, kelj, kiselicu, špargu, cvjetaču, rajčice, mahune, sve začinjeno maslacem, vrhnjem ili uljem. Gljive.

S l a t k a j e l a: nabujke i varence bez brašna i šećera. Kremu od slatkoga vrhnja, drhtalicu od vina, sladolede, biskvit, prhko tijesto s dijetnim šećerom i brašnom.

V o ć e : jabuke, kajsije, breskve i višnje u malim količinama.

Stara vina i mineralnu vodu.

Sve vrste sira i dijetni kruh.

DIJETA KOD KOSTOBOLJE, BUBREŽNIH BOLESTI I ŽUČNOG KAMENCA

Kako su ove bolesti vrlo slične, tako se i dijeta za ove bolesti uglavnom mnogo ne razlikuje, jer kod svih se traži smanjenje obroka (dovoljno tri), što manje mesa i masne hrane te hranu što manje začinjenu kiselinama, mirodijama i soli. Ovoj dijeti treba polagano prijeći, ali je onda konzekventno provoditi. Ova dijeta dakle zabranjuje masne mesne juhe, govedsko meso, morske ribe, divljač, divlju perad, kobasice, rajčice, špargu, mahune, sirove salate, kiselo zelje, krastavce, slanu hranu, nekoje sirovo voće, sir, kavu i alkohol.

Ova dijeta dopušta:

P i ć a: čaj, ječmenu kavu, mlijeko (malo), kakao.

J u h e: čiste juhe s povrćem, ukuhanom krupicom, rižom, sagom, prekrupom, juhe od povrća.

M e s o : teletinu, meso od peradi, priređeno na maslacu.

R i b e: slatkovodne (ne masne).

Povrće: špinat, mangold, mrkvicu, zelje, sve salate, sve kuhano i začinjeno uljem. Malo korjenastog povrća, pire od krumpira, pire od sočivica također maloj količini.

Slatka jela: nabujke i varence, lagane kreme, razne flamerije, lagane kolače od biskvita.

Dozvoljeni su voćni sokovi, svježe voće, kruh bez soli, mineralne vode.

DIJETA KOD BOLESTI SRCA I OVAPNJENJA ŽILA

Ova dijeta ima zadaću, da jača srce i da čuva krvne sudove od prejakoga optoka krvi. Dakle ova dijeta traži, da se hranom daju lako probavljive bjelančevine, da nisu obroci preveliki i da organizam dobiva što manje tekućine. Prema tome dozvoljena je što manja količina juhe, mlijeka, kave, čaja, čokolade i kakaoa, jer je dnevno dovoljna 1 litra tekućine.

Mesa je dovoljno 5 do 8 dkg za jedan obrok. Čuvati se treba masnoga svinjskog mesa, kuhanog mesa i kobasica, guščjih jetara, sočivica, masnih sireva i nekog povrća (kelja, poriluka, zelja).

Za ove bolesnike može se prirediti:

Juhe: čiste juhe, nemasne s laganim pridodatkom, brašnate juhe, juhe od riže, krupice i krupe.

Jela od jaja: jaja mekano kuhana, poširana, razmućena, ali priređena bez masti.

Meso: teletina, perad, možđani, goveđe meso nemasno u vrlo malim količinama.

Ribe: pastrva, štuka, smuđ s aspikom, ali ne s pikantnim umakama.

Povrće: špinat, mangold, šparga, cvjetača, artičoke, grašak, mahune, mrkva, repa, pire od krumpira.

Slatka jela: nabujke, varence, kreme, flamerije, voćne drhtalice, biskvit, lagane torte, kolačiće.

Sve vrste voća svježega i kuhanoga, dvopek, mjesto vode nešto voćnih sokova. Glavno je, da je hrana s malo soli, malo masti i malo tekućine.

Priređivanje bolesničke hrane

Budući da u bolesničkoj hrani ima nekih jela, koja ne dolaze u obzir kod obične kuhinje, a i način priredbe se donekle razlikuje, to su potrebni i neki recepti za bolesničku hranu. Tko je proučio upute o priredbi bolesničke hrane, a znade kuhati, ne će mu trebati ovi recepti, no kako i početnici mogu doći u priliku, da moraju prirediti bolesničku hranu, to će im ovi recepti dobro poslužiti.

Bolesnička hrana mora biti uvijek svježe priređena, pa zato kod priredbe treba osobitu pažnju posvetiti količini živežnih namirnica, kako se ne bi priredilo previše hrane, koja bi se morala baciti. Količina se živežnih namirnica za bolesničku hranu određuje u gramima, a recepti ove hrane su uvijek samo za jednu osobu.

Kako je za bolesnika od velike važnosti, koliku hranjivu vrijednost ima hrana koju on prima, to je kod svakoga recepta određena hranjiva vrijednost u kalorijama odnosno u Nemima.

Hrana za bolesnika mora biti priređena uvijek na vrijeme, t. j. ne smije biti prerano gotova, da priređena stoji, a ne smije bolesnik na hranu ni predugo čekati. Kako se ni u tom pogledu ne bi previše griješilo, označeno je kod svakog recepta vrijeme priredbe. To je označeno i radi toga, da ne bi koja namirnica bila premalo kuhana, jer bi to bolesniku moglo naškoditi.

Osoba, koja priređuje hranu za bolesnika, mora se točno držati odredbe liječnika, pa između ovih recepta mora znati izabrati one, koji odgovaraju bolesti i liječničkim odredbama, a prema potrebi treba znati pojedini recept prilagoditi postavljenim zahtjevima.

JELA OPĆENITE TEKUĆE DIJETE

MLIJEČNA JELA

1. Toplo mlijeko s raznim pridodacima (10 min.; 224 Kal = 336 Nema)

¼ l mlijeka
10 g šećera
vanilija ili cimet ili anis ili rum ili konjak

Svježe mlijeko pristavi se na vatru i kutlja, dok ne zavrije. U mlijeko se stavi jedan od gore navedenih pridodataka, kad se ono malo ugrijalo. Servira se u čaši.

2. Mlijeko s bademima (40 minuta; 502 Kal = 753 Nema)

40 g badema
10 g šećera
¼ l mlijeka

Bademi se ogule, samelju, te poliju prokuhanim, malo ohlađenim mlijekom. Pusti se stajati, procijedi se, doda šećer i servira.

Mjesto mlijeka može se uzeti voda, u kojoj se bademi moče, a u vodu se doda $^1/_{16}$ l prokuhanog slatkog vrhnja.

3. Rižina voda (20 minuta; 70 Kal = 105 Nema)

30 g riže
¼ l vode
10 g šećera

Riža se dobro obriše i kuha u vodi 20 minuta. Sada se procijedi kroz krpicu i ošećeri.

4. Mliječni čaj (10 minuta; 224 Kal = 336 Nema)

¼ l mlijeka
2,5 g čaja
10 g šećera

Kipuće se mlijeko prelije po čaju, pusti nekoliko sekunda stajati, zatim se procijedi i ošećeri.

5. Uvarak od mlijeka ili carski čaj (15 minuta; 248 Kal = 372 Nema)

1 žumance
10 g šećera
2 dl mlijeka

Žumance se sa šećerom dobro miješa. Mlijeko se zakuha i dolijeva polagano na izmiješano žumance. Sada se ponovo stavi na vatru i kutlja, dok ne zavrije. Mjesto mlijeka može se uzeti vino, pa se dobije uvarak od vina.

6. Punč (15 minuta; 336 Kal = 504 Nema)

1 žumance
10 g šećera
2 žličice ruma
$^1/_8$ l slatkog vrhnja

Slatko se vrhnje stavi kuhati. Međutim se miješa žumance sa šećerom, pa kad postane pjenasto, doda se zavrelo vrhnje i rum.

7. Mlijeko s mesnim sokom (2¼ sata; 191 Kal = 287 Nema)

250 g govedine
½ dl vode
¼ l mlijeka

Strugana govedina izmiješa se s vodom i stavi u staklenku, koja se zaveže pergament-papirom i kuha u pari 2 sata. Nakon kuhanja se procijedi kroz krpu i pomiješa s prokuhanim mlijekom.

1. Krepka govedska juha I. (2½ sata; 8 Kal = 12 Nema)

300 g govedine
voda, sol

Govedina se fino koše, stavi u staklenku i dolije toliko vode, da je meso pokriveno. Zaveže se pergament-papirom i kuha u pari 2 sata. Juha se procijedi kroz krpu i servira. U tanjur se može izmiješati jedno žumance prije nego se nalije juha.

2. Krepka govedska juha II. (¾ sata; 8 Kal = 12 Nema)

250 g govedine
½ l vode
zelenje
sol

Kosano meso stavi se kuhati u hladnu vodu. Poslije se doda očišćeno i izrezano zelenje, malo se soli i pusti polagano kuhati. Juha se procijedi kroz krpu.

3. Sluznata juha (20 minuta; 128 Kal = 192 Nema)

15 g brašna (rižinog, zobenog ili ječmenog)
½ l vode
10 g maslaca
komadić cimeta

Voda se sa cimetom kuha 2 min. Brašno se s malo hladne vode razmuti u kašu, a onda se ukuha u kipuću vodu, iz koje se cimet izvadio. Kuha se 10 minuta, a onda se doda maslac i dobro izmiješa.

U ovu juhu može se dodati žličica kakaoa i malo šećera.

4. Sluznata juha od ječmene kaše (½ sata; 130 Kal = 195 Nema)

50 g ječmene kaše
½ l vode
10 g maslaca
10 g brašna
limun
sol

Ječmena se kaša kuha, dok postane posve mekana. Onda se pasira, stavi se na svijetao zafrig, malo soli i doda malo limunova soka. U ovu juhu se može dodati žumance, izmiješano sa dvije žlice slatkog vrhnja i ponovo se prokuha.

5. Sluznata juha od riže (½ sata)

Priređuje se isto kao i sluznata juha od ječmene kaše.

6. Juha od zobenih pahuljica (½ sata; 408 Kal = 612 Nema)

30 g zobenih pahuljica
¼ l vode
1 žumance
30 g maslaca
sol

Zobene pahuljice pristave se kuhati u hladnu vodu. Kad postanu mekane, pasiraju se, malo osole i izmiješaju s maslacem i žumancem.

7. Juha od voća (1/2 sata; 216 Kal = 324 Nema)

250 g jabuka	20 g šećera
1/4 l vode	1 žumance
10 g zobenih pahuljica	limun, cimet

Jabuke se oguile, režu na ploške i pristave kuhati sa cimetom, koricom od limuna i zobenim pahuljicama. Žumance se sa šećerom dobro miješa, pa kad je postalo pjenasto, izmiješa se s pasiranim jabukama. Ako je juha pregusta, doda se malo vode.

8. Juha od špinata (1/2 sata; 632 Kal = 948 Nema)

250 g špinata
30 g maslaca
1/16 l slatkog vrhnja

Špinat se očisti, opere i otvoreno kuha 2 min. Sada se špinat pasira i izmiješa vrućim maslacem. Slatko vrhnje se izmiješa sa žumancima, doda u juhu i kuha. Juha se soli i prema potrebi razrijedi s vodom, u kojoj se kuhao špinat.

9. Govedska juha s jajima (1 sat; 146 Kal = 219 Nema)

2 žumanca	zeleni peršin, sol
1 žlica mlijeka	1/4 l govedske juhe

Žumanci, sirovo mlijeko, sol i kosani peršin izmiješa se i kuha u plitkoj tepsiji u vodenoj kupelji. Nakon jednog sata izreže se u ploškice i stavi u gotovu govedsku juhu.

10. Govedska juha sa žličnjacima (1/2 sata; 177 Kal = 266 Nema)

1 žumance	1 bjelanjak, sol
20 g brašna	1/4 l govedske juhe

U čvrsti snijeg utuče se žumance, doda brašno i sol. Od ove smjese ukuhavaju se žličnjaci u juhu, koji se kuhaju samo nekoliko minuta.

JELA OPĆENITE KAŠASTE DIJETE

1. Müsli (6 sati; 130 Kal = 195 Nema)

20 g zobenih pahuljica	pol limuna
2 manje jabuke	4 žlice vode
1 žlica vrhnja	10 g oraha

Zobene pahuljice namoče se u 4 žlice vode i puste stajati 6 sati. U ovu kašu izmiješa se vrhnje, sok od limuna i na ribež fino izribane jabuke s lupinom. Kaša se posipa samljevenim orasima.

Müsli se može napraviti od svakog voća, samo se mora usitniti ili izribati. Može se upotrebiti i suho voće, samo se ono mora prije močiti 24 sata, a onda tek usitniti.

2. Pire od jabuka (30 minuta; 250 Kal = 375 Nema)

150 g voća
50 g šećera

Jabuke ili bilo koje voće oguli se, izreže u ploške i stavi kuhati. Kad je voće kuhano, pasira se i prokuha još jednom sa šećerom.

3. Rižina kaša (30 minuta; 364 Kal = 546 Nema)

40 g riže	5 g šećera
2 dl mlijeka	10 g maslaca

Riža se obriše i pofuri mlijekom. Doda se šećer i maslac, pokrije i polagano pirja, dok ne postane kaša. Može se servirati sa sokom od malina.

4. Bechamel-krumpir (40 minuta; 440 Kal = 660 Nema)

Krumpir se oguli, izreže i kuha, dok postane mekan. Međutim se napravi zafrig od maslaca i brašna, dolije mlijekom i pusti kuhati. U ovu umaku stavi se kuhani krumpir, dobro miješa i dalje kuha. Na koncu se doda kiselo vrhnje.

5. Pire od povrća (40 minuta; 150 Kal = 225 Nema)

200 g krumpira	1 žlica kiselog vrhnja
12 g maslaca	200 g povrća
12 g brašna	15 g maslaca, sol
2 dl mlijeka	

Povrće se očisti, opere, izreže i mekano kuha. Zatim se pasira, soli i izmiješa s maslacem.

JELA OPĆENITE PUNE DIJETE

1. Varenac od pasirane riže (50 minuta; 346 Kal = 519 Nema)

40 g riže	10 g šećera
2 dl mlijeka	1 žumance
10 g maslaca	1 bjelance

Riža se obriše, pofuri mlijekom i kuha. Kad postane posve mekana, pasira se i doda u pjenasto izmiješani šećer s maslacem i žumancem. Od bjelanca tuče se snijeg i polagano umiješa. Smjesa se stavi u namazani oblik i kuha 30 minuta u pari. Može se prirediti i bez šećera.

2. Flameri od mondamina ili krupice (20 min.; 222 Kal = 333 Nema)

15 g šećera	20 g šećera
1/8 l mlijeka	1/2 žumanca
10 g mondamina ili krupice	1/2 bjelanca (snijeg)

Najprije se otopi šećer u karamel, dolije mlijekom i u tu tekućinu ukuha se mondamin. Kad postane gusta kaša, doda se još 20 g šećera, pol žumanca i dobro se miješa. Od bjelanca se tuče snijeg i polagano umiješa. Smjesa se u staklenoj zdjelici stavi na hladno mjesto.

3. Varenac od špinata (50 minuta; 218 Kal = 327 Nema)

125 g špinata	1 žumance
10 g maslaca	sol
10 g brašna	1 bjelance (snijeg)
1/16 l mlijeka	

Špinat se blanšira, ocijedi i pasira. Međutim se napravi zafrig, koji se dolije mlijekom, u nj se doda špinat i osoli. Sada se još doda žumance, tuče snijeg i lagano umiješa. Ova smjesa stavi se u namazani oblik i kuha pol sata.

4. Varenac od možđana (50 minuta; 540 Kal = 810 Nema)

1/2 telećeg mozga	1 bjelance (snijeg)
15 g maslaca	1 zemička
1 žumance	

Mozak se očisti, kuha u slanoj vodi, a zatim se izreže. Maslac se miješa pjenasto sa žumancem, doda se pasirana zemička, možđani i snijeg. Smjesa se osoli i stavi u namazani oblik, te kuha u pari pol sata.

5. Varenac od krumpira

250 g krumpira	1 žumance
1/2 dl mlijeka	1 bjelance (snijeg)
10 g maslaca	

Krumpir se oguli, kuha i pasira. Maslac i žumance se izmiješaju, doda krumpir, mlijeko, snijeg i sol. Smjesa se stavi u namazani i posipani oblik i kuha 1/2 sata.

6. Varenac od parmezana (40 minuta; 330 Kal = 495 Nema)

20 g maslaca	1 žumance
20 g brašna	1 dl mlijeka
20 g parmezana	snijeg od bjelanca

Napravi se zafrig, koji se dolije mlijekom i kuha. Zatim se doda ribani parmezan i pusti ohladiti. U ohlađenu smjesu umiješa se žumance i snijeg. Smjesa se soli, stavi u namazani oblik i kuha u pari pol sata.

7. Varenac od vrhnja (40 minuta; 302 Kal = 453 Nema)

1 žumance	1 bjelance (snijeg)
12 g brašna	20 g maslaca
1 dl vrhnja	

Žumance, vrhnje i brašno dobro se izmiješaju. Malo se soli i doda snijeg. Smjesa se stavi u namazani oblik i kuha pol sata u pari. Varenac se začini vrućim maslacem.

8. Varenac od cvjetače ili šparge (50 minuta; 268 Kal = 402 Nema)

20 g maslaca	5 g brašna
1 žumance	sol
120 g šparge	1 bjelance (snijeg)

Šparga ili cvjetača očisti se i kuha u slanoj vodi. Maslac se miješa sa žumancem, doda pasirana šparga ili cvjetača, brašno i snijeg. Smjesa se soli, stavi u namazani oblik i kuha u pari pol sata. Varenac se začini maslacem.

9. Krpice sa šunkom (30 minuta; 958 Kal = 1437 Nema)

100 g brašna	50 g šunke
1 jaje	50 g maslaca
2 dl mlijeka	

Od brašna, mlijeka i jaja napravi se lijevano tijesto, od kojega se ispeku palačinke. Šunka se fino koše. Palačinke se izrežu u male krpice i izmiješaju s kosanom šunkom.

10. Popečci od teletine (25 minuta; 602 Kal = 904 Nema)

120 g teletine	1/2 jajeta
1/2 zemičke	sol
10 g maslaca	50 g maslaca

Teletina se dvaput protjera kroz stroj i izmiješa pasiranom zemičkom. U meso se stavi maslac i jaje. Od mesa se prave popečci i peku na maslacu.

11. Piletina u umaci (45 minuta; 696 Kal = 1044 Nema)

1/2 pileta	sol
30 g maslaca	5 g maslaca
2 rajčice	5 g brašna
1/8 l bijelog vina	

Očišćeno i razrezano pile pirja se na vrućem maslacu s rajčicom. Kad je sok od rajčice prokuhao, dodaje se pomalo vino i dalje se pirja. Da sok bude gušći, doda se kuglica napravljena od brašna i maslaca i pusti raskuhati. Piletina se može podlijevati i govedskom juhom.

12. Okruglj*i*ce od krumpira (45 minuta; 670 Kal = 1005 Nema)

250 g krumpira	sol
20 g brašna	50 g maslaca
1/2 jajeta	

Krumpir se kuha u lupini, oguli i pasira. Kad se ohladi, doda se u krumpir brašno i jaje, pa se od te smjese prave kuglice, koje se ukuhaju u slanu vodu.

13. Grčki pilav (30 minuta; 650 Kal = 975 Nema)

100 g govedine	10 g rajčice
10 g maslaca	120 g špageta

Govedina se fino koše i na maslacu pirja 5 minuta. Zatim se dodaju kuhane i pasirane rajčice, mekano kuhani špageti i malo soli. Sve se pusti još jednom prokuhati.

14. Palačinke s jabukama (30 minuta; 982 Kal = 1478 Nema)

100 g brašna	50 g maslaca
1 jaje	1 jabuka
2 dl mlijeka	

Od brašna, jaja i mlijeka napravi se lijevano tijesto, u koje se stavi jedna ribana jabuka. Od tog tijesta peku se palačinke, saviju, malo ošećere i serviraju.

15. Čajni kolačići (30 minuta)

200 g brašna	5 g praška za dizanje
30 g maslaca	1 jaje
60 g šećera	

Od brašna, maslaca, šećera, jaja i praška umijesi se tijesto, koje se tanko razvalja, izreže u oblike, koji se stave na namazanu i posipanu tepsiju i peku svijetložuto.

16. Omlet ili biskvit (20 minuta)

1 žumance	20 g brašna
30 g šećera	1 bjelance (snijeg)

Žumance i šećer se miješaju, dok postane pjenasto. Poslije se doda brašno i polagano umiješa snijeg. Smjesa se stavi u namazanu i posipanu tavicu i potom peče u pećnici. Omlet se prelije pireom od bresaka, jabuka ili kojeg drugog voća.

Dijeta s pjenicom

Bolje je sprečavati bolest nego liječiti — uzrečica je, koja se može primijeniti na dijetu s pjenicom, jer ona uglavnom ne liječi, već čuva od bolesti. Poznato je, da čovječji organizam mora primati sve one čestice, od kojih je izgrađen, a koje se disanjem i radom troše, a to su bjelančevine, ugljikohidrati i masti. Bjelančevine nadomještavamo ponajviše mlijekom, jajima, sirevima i mesom, a ugljikohidrate brašnom, krumpirom, kruhom, šećerom, povrćem i t. d.

Najvažnije je, da čovječji organizam za vrijeme rasta prima dovoljnu količinu bjelančevina, pa se zato preporučuje uživanje mlijeka, sira, jaja i mesa u dovoljnoj količini. Kako domaćica ponajčešće ne može ovim namirnicama dati djeci potrebnu količinu bjelančevina, to je u tom pogledu dosta briga, kako bi ispravno prehranila svoje članove i kako bi kod bezmesnih obroka naknadila manjak bjelančevina.

Moderna ishrana pomaže domaćici i u tom pogledu na taj način, da joj preporučuje pjenicu (germu) kao živežnu namirnicu, kojom može naknaditi manjak bjelančevina kod bezmesne prehrane i kojom može hranu učiniti lakše probavljivom. Pjenica je bogata bjelančevinama, a usto je od svih namirnica najbogatija vitaminima, pogotovu vitaminom B, pa kako daje mnogim jelima i pikantniji okus, a razmjerno nije ni skupa, to moderna ishrana vrlo preporučuje njezinu upotrebu u dnevnoj prehrani. Vitamina ima mnogo u zelenom povrću, a kako ga u većini slučajeva kuhanjem priređujemo za hranu, to se vitamini dugim kuhanjem unište. Budući da se pjenica dodaje gotovim juhama, varivu i umakama i to u posljednji čas, a ne kuha se dugo, to vitamini ostaju u pjenici neoslabljeni.

Upotreba pjenice kao pridodatak vrlo je jednostavna. Na 1½ l guste juhe otopi se 2—3 dkg pjenice tako, da se ona fino izmrvi i stavi u gotovo jelo te pusti samo jedamput provreti. Ima ljudi, koji misle, da pjenica napuhava i da nije zdrava zbog kvaščevih gljivica. To mišljenje moderna ishrana pobija, jer preporučuje, da se pjenica prokuhana uživa, a poznato je, da su kvaščeve gljivice uništene već kod 40 stupnjeva. Kod vrućeg kruha i kolača s pjenicom ne napuhava pjenica, već ugljična kiselina, koja se iz nje razvija, a čim se kruh ili kolač ohladi, ispari se

ugljična kiselina, pa je hladan kruh kao i kolač s pjenicom potpuno neškodljiv.

Moderna ishrana preporučuje domaćici, da svaki dan nabavi stanovitu količinu pjenice (prema broju osoba) i da ju upotrebljava svaki dan kao potrebni pridodatak hrani. Ako to domaćica čini, brzo će opaziti, da su njezini ukućani i iza bezmesnih obroka isto tako siti kao onda, kad su se najeli mesa i da nitko nema poteškoća s probavom. Mnoge bolnice u Njemačkoj već godinama dnevno upotrebljavaju pjenicu kao pridodatak gustim juhama, pa kako zbog ovog pridodatka mogu izostati mirodije, kojima se hrana učini tečnijom, to je hrana pripravljena pjenicom, ne samo zasitnija, već je zdravija i lakše probavljiva, što je kod bolesnika vrlo važno. Ustanovljeno je, da se sadržina bjelančevina bilo koje guste juhe (od 1 i ¼ l) dodatkom od 2 ½ dkg pjenice povećala za 80 %. Ne preporučuje se dodavanje pjenice u govedsku juhu, kao ni u juhe i variva od mrkvice i graška, jer bi im se okus pokvario.

Pjenica se preporučuje ne samo kao jednostavna i jeftina hrana, već i kao lijek. Ona je poznata već preko tisuću godina, a upotrebljavala se već u početku kao lijek. Već je davno poznato, da pjenica čisti krv, a posljedak ovog djelovanja opazio se kod potkožnih čireva i gnojnih prištića na koži, koji su nestali nakon uživanja pjenice. Iako je pjenica povremeno bila stavljena u pozadinu, ipak je uvijek ostala u vrijednosti kao dobar lijek i kao hranivo. Danas se od pjenice prave razni preparati, koji se u medicini primijenjuju. Poznat je preparat »fermetin«, koji se daje za čišćenje krvi t. j. kod bolesti: furunkuloze, akne, urtikarije i diabetesa. »Vitamin R« također je preparat od pjenice, koji se daje za jačanje, jer podražuje tek i pospješuje probavu. Mnogo se daje dijabetičarima, a kako sadrži vitamina B, to je i dobra hrana za živce.

Pjenicu može domaćica dodati svaki dan u juhu, varivo ili umaku, kako sam to spomenula (na 1 i ¼ l tekućine 2 ½ dkg pjenice), a može ju dati i kao mazilo na kruh tako, da pjenicu u malo mlijeka dobro na slaboj vatri razmuti, ohladi i izmiješa s maslacem. U jednu žlicu mlijeka razmuti se 4 dkg pjenice, ohladi i umiješa u 18 dkg maslaca. Recept za pikantno mazilo od pjenice vidi str. 310.

»Keim« dijeta

Keim dijeta nije samo vrlo dobra prihrana kod bolesti srca, ovapnjenja žila, bolesti jetara, bubrega, žuči, želuca i crijeva, već je i liječenje pomoću vitamina D E i F i drugih biološki vrijednih sastojina, koje se daju bolesnicima u raznim preparatima od klice pšeničnog zrna. Ova se dijeta mnogo preporučuje, ne samo kod oboljenja, nego i kod pojava starenja i tjelesne iznemoglosti, jer je to dijetna prihrana bogata osobito vitaminom E i drugim vrijednim sastojinama, pa vrlo dobro djeluje na stariji organizam, jer povećava i životnu snagu.

Otkako su pronađeni vitamini D E i F i istraženo njihovo djelovanje u čovječjem organizmu, počeli su ih liječnici davati u koncentriranom obliku kod onih bolesti, kod kojih su ustanovili, da su nastale uslijed pomanjkanja ovih vitamina. Njemački liječnik dr. Artur Vogelsang, poznati istraživač vitamina, ustanovio je kod svojih pacijenata (bolesnih na srcu), koji su dulje živjeli na dijeti te nisu uživali alkohol i nikotin, a ipak su dobivali srčane napadaje, da su se bolesnici bolje osjećali tek nakon primanja seruma, u kojem se nalazio vitamin E u koncentriranom obliku. Kanadski liječnik dr. Shute, koji je također poznati istraživač vitamina ustanovio je, da vitamin E ima izvanredno djelovanje kod bolesnika oboljelih od angine pectoris, kao i kod upale vena. Dr. Ralph Bircher objelodanio je godine 1946. u jednom švicarskom časopisu, da se ljudima bolesnim na srcu (95%) može pomoći liječenjem pomoću vitamina E dobivenih iz klica pšeničnog zrna. On je naveo velike uspjehe s ovim liječenjem i kod skleroze arterija, visokog tlaka, smetnji kod optoka krvi, reumatičnih boli srca, štoviše i kod angine pectoris, jer su nakon uzimanja ovih vitamina velike boli i smetnje nestale. U Njemačkoj se već više godina provodi uspješno dijetno liječenje kod bolesti srca pod imenom »Keimdiät« pomoću oplemenjene klice pšenice i ulja dobivenog iz klice. Poznati doktor prirodnih nauka Felix Grandel iz Augsburga počeo je iz pšeničnog zrna vaditi tu klicu, oplemenjivati ju i pomoću hidrauličke preše iz nje vaditi ulje, u kojem ima vitamina E. Važno je znati, da u prirodi ima mnogo vitamina E u klici pšeničnog zrna, u lisnatom i korjenastom povrću, u mesu i voću.

Dr. Grandelu uspjelo je sačuvati u klici pšeničnog zrna najmanje tri mjeseca sve njezine djelotvorne sastojine. Oplemenjena klica iz pšeničnog zrna, kao i iz nje dobiveno ulje, dolazi već 15 godina u trgovinu u raznim preparatima pod imenom »dr. Grandel Keimdiät«. Od ovih preparata služi Keimdiät 1 kao lijek, u kojem se nalazi koncentrirani vitamin E, pa ga prepisuju liječnici po tri žlice na dan između obroka kod angine pectoris, kod visokog tlaka i smetnja kod optoka krvi, te kod skleroze arterija. Liječnici tvrde da liječenje vitaminom E djeluje kod skleroze arterija tako, da se krvni sudovi proširuju i da postaju opet elastični osim toga regenerira srčano mišičje i pospješuje rad bubrega. Ovo liječenje vitaminom E provodi se kod ovakvih bolesti uz potrebnu dijetu, koja se popunjuje raznim preparatima Keim-dijete dr. Grandela, a naročito uljem zvanim »Vitaminöl«, koje ne služi kao lijek, već se njime priređuje dijetna hrana.

Pod Keim-dijetom dr. Grandela ne misli se samo na ovo ulje, u kojem ima prirodnih vitamina E i F, već se pod ovom dijetom razumijeva čitav niz preparata, u kojima ima klica pšeničnog zrna, a prema tome i svih navedenih vitamina.

Na slici »dr. Grandel Keimdiät« vide se ovi preparati:

1. »Keim W« antirahitično sredstvo, koje služi i kao prihrana za dijabetičare. Osim toga dobra je prihrana kod bolesti na srcu, sklerozi,

visokom tlaku i drugim bolestima, pa se stavlja u pojedina jela (juhe, variva, voćne sokove).

2. »Bircher-Müsli«, od kojeg se može napraviti izvrsna lako probavljiva hrana, ako se izmiješa s mlijekom, a sadrži najvredniji dio pšeničnog zrna.

3. Säuglingsnahrung« — preparat za dojenčad, koji ima antirahitično djelovanje.

4. »Keimmussnuss« sadrži 48% ulja iz klice. Ovo je kaša slična orasima po okusu i hranjivoj vrijednosti. Kako sadrži i vitamina B, a siromašna je škrobom i šećerom to je izvrsna prihrana za dijabetičare.

5. »Reform-Biskuit« — izvrsna prihrana za dojenčad i za bolesnike bolesne na želucu i crijevima. U ovom preparatu ima mnogo više supstanca žitnih klica nego raženi kruh, a sadrži mnogo mliječnih bjelančevina i šećera.

6. »Safran-Nudeln« — preparat u obliku makarona, koji je izvrsna prihrana kod liječenja vitaminom E.

7. »Vitaminöl« — ulje, koje sadrži 65% vitamina F, a ne upotrebljava se kao lijek, već kod priređivanja dijetne hrane t. j. kod začinjanja salata, sirova povrća i kod priređivanja hrane za bolesnike na želucu, crijevima, jetri, žuči i t. d.

8. »Keimdiätöl« — ulje iz klice pšeničnog zrna, koje se ne upotrebljava za priređivanje dijetne hrane, već se zbog bogate sadržine vitamina E upotrebljava kao lijek kod bolesti srca, skleroze, visokog tlaka, smetnja kod optoka krvi i t. d.

9. »Antirachiticum« sadrži četiri puta više vitamina D nego riblje ulje, pa se zbog ugodnog okusa može ovim začinjati hrana, a i djeca ga vrlo rado piju.

10. »Hautdiät« — ulje, koje služi za njegu kože, jer zbog sadržine vitamina F hrani i čisti kožu.

11. »Keimkleiebad« — preparat, koji se stavlja u vodu za kupanje, a navodno ima vrlo dobro djelovanje na organizam.

12. »Heilkleie« — pšenične posije sa 3% klice. Prirodno je i djelotvorno sredstvo za reguliranje stolice.

13. »Amylatin« — sredstvo za reguliranje probave, pa dobro djeluje kod nedovoljnog iskorišćavanja hranjivih čestica, te kod mučnina i povraćanja.

U Njemačkoj je ova Keim-dijeta po dr. Grandelu vrlo poznata i raširena, a kako se mnogo upotrebljva i navodno vrlo uspješno, mislim, da nisam loše učinila, što sam domaćice na ovu formu dijete upozorila. Domaćice, koje na toj dijeti imaju više interesa, mogu pročitati knjigu od dr. med. H. Genzel, München: »Weizenkeimöl-Vitamin E- und Gefässerkrankungen« kao i knjigu »Kostform für Herzkranke« od Line Braun, dijetne asistentice, koja radi u naučnoj kuhinji »Keimdiät« u Augsburgu.

EKONOMIČNO VOĐENJE KUĆANSTVA I KUHINJE

Ekonomično vođenje kućanstva i kuhinje

Nemoguće je odvojiti vođenje kuhinje od ekonomičnog vođenja kućanstva, pa zato smatram, da je to jedna dužnost domaćice. U vođenje kuhinje uključeno je vrlo mnogo kućanskih poslova i dužnosti, pa je jasno, da se ne može odijeliti vođenje kuhinje od vođenja kućanstva, niti se može ekonomično voditi kuhinja ugostiteljskog poduzeća bez poznavanja kućanskih poslova i njihove organizacije. Prema tome potrebno je najprije upoznati ekonomično vođenje kućanstva, jer će onda i ekonomično vođenje kuhinje biti uglavnom objašnjeno.

Ekonomično vođenje kućanstva važna je i teška dužnost, a danas i veliki problem, jer je pod tim pojmom sažeto bezbroj raznolikih dužnosti, koje domaćica mora znati srediti i povezati, ako želi polučiti uspjeh. Sve ove mnogobrojne dužnosti mogu se svrstati u dvije skupine:

1. organizaciju rada
2. financijalno poslovanje.

Da domaćica može provesti ispravnu organizaciju rada u domu ili kuhinji, potrebno je, da znade uz kuhanje i ostale kućne poslove ispravno urediti dom i pravilno održavati red i čistoću. Osim toga mora voditi računa o inventaru, čuvati ga i njegovati. Imajući pred očima red i čistoću u domu, mora predvidjeti sve dnevne dužnosti, razmisliti o njima, svaki posao razdijeliti u sitne radove i povezati ih sa sitnim radovima kod priređivanja jela, kako ni jedan rad ne bi bio propušten, a svi bi bili ispravno svrstani u određeni okvir vremena. Nakon ispravno uređenog stana odnosno kuhinje i upoznavanje svih dužnosti mora domaćica najprije utvrditi točni kućni red prema dužnostima i potrebama svojih članova, a prema određenom kućnom redu mora znati kalkulirati s vremenom, ne zaboravljajući na racionalni postupak sa svojom snagom.

Za racionalno financijalno poslovanje potrebno je znati sve ono, što se odnosi na opskrbljivanje s hranom, predračunavanje ili kalkulaciju i obračunavanje ili kontrolu kuhinje. Ovo posljednje dolazi u obzir u kućanstvima vođenim po plaćenoj osobi ili u ugostiteljskim poduzećima. Domaćica dakle mora znati odrediti prema svojim materijalnim mogućnostima odgovarajući način opskrbljivanja s hranom i svaki dan voditi računa o postavljenoj kakulaciji. To se isto traži i od osobe, kojoj je to zvanje, t. j.

koja vodi tuđe kućanstvo, domove ili ugostiteljska poduzeća, jer i ona mora znati prema određenoj svoti odrediti način opskrbljivanja s hranom i dobro kalkulirati, ako hoće imati uspjeha.

Jedna i druga zadaća traži od domaćice stručnu spremu i sposobnost stvaranja, što znači, da domaćica mora misliti, osjećati i raditi, kao što je već i Pestalozzi rekao, da o stvaralačkoj sposobnosti može biti govora samo onda, ako glava, srce i ruka harmonično ulažu sve svoje sile u neki posao.

Za usavršavanje u stručnoj spremi dobro će poslužiti domaćici savjeti ove knjige, no stvaralačku sposobnost mora ona probuditi u svojoj nutrinji, jer bez ove ne može ni uz najbolju stručnu spremu očekivati uspjeh, koji bi ju doveo do vlastitog poštivanja, te do poštivanja i priznanja svih onih, koji ju okružuju. Što dakle treba domaćica probuditi, a što ugušiti u svojoj nutrinji, da postigne stvaralačku sposobnost? Probuditi treba ljubav i volju za rad, te osjećaj dužnosti i odgovornosti, a ustrajno suzbijati sebičnost i lijenost, najveće zapreke za postignuće bilo kojeg uspjeha. Ili ukratko: mora si prisvojiti discipliniranost i svladavanje, ta dva najjača sredstva, po kojima može ne samo zadovoljiti svojim dužnostima, već može postati majstor u domaćinskoj struci.

Domaćica, koja bude svoju nutrinju ovako sređivala, ne će osjećati, da joj je njeno kućanstvo teret, već će uživati u svojem djelovanju, znat će se prilagoditi prilikama i uživiti u ulogu majke, odgajateljice, kuharice, njegovateljice, pralje i švelje, a ne će joj biti žao ni kod spoznaje, da njezinom radu nema nikada kraja.

ORGANIZACIJA RADA

ORGANIZACIJA RADA U KUĆANSTVU

U organizaciji rada sadržane su važne i mnogobrojne dužnosti domaćice, pa se baš ovo djelovanje domaćice može usporediti s radom rukovodioca u industriji. Rukovodilac pogona u industriji nosi odgovornost za cjelokupni rad u pogonu, on mora imati pregled nad svakim i najsitnijim radom i njegovim odvijanjem te mora rasporediti rad među radnike tako, da svaki radnik ima svoj određeni posao. Za naročite poslove uzimaju se stručnjaci, a kod mehaničkog rada pomažu strojevi.

U kućnom gospodarenju domaćica je također rukovodilac ili poslovođa, koji nosi odgovornost za sav rad, pravi raspored i mora imati jasan pregled o čitavom poslovanju od ranog jutra pa do svršetka dana. Domaćinski posao uvijek se ponavlja kao i u industriji, ali je posao domaćice teži, jer ona ne može uzeti stručnjake za izvanredne poslove i nema strojeve za mehanički rad. U većini slučajeva nema ni kome razdijeliti posao, već sve mora sama obaviti, pa je onda razumljivo, da ona mora svaki i najsitniji rad vrlo dobro poznavati, da mora znati svrstati sve

radove u neki red prema određenom planu ili drugim riječima, mora znati organizirati rad u domu.

Da može provesti ispravnu organizaciju rada, mora:

1. promišljeno obavljati svaki rad, t. j. mora unaprijed razmisliti, koje sitne radove mora obaviti kod pojedinog posla, koja su sredstva potrebna i koji je način rada najpodesniji, da može postići željeni uspjeh;

2. mora unaprijed napraviti plan rada, u kojem će biti obuhvaćene sve dužnosti, a svi poslovi svrstani u onaj red, koji će omogućiti, da bude sve obavljeno u određenom okviru vremena.

Ovaj princip organizacije proveden je u ovoj knjizi kod svakog recepta, a ne bi mogao biti, da nije svaki recept dobro promišljen, da nije ustanovljen točan način rada i da mi nisu bila poznata sredstva, pomoću kojih se ima izvesti. Kod svakog je recepta prvi sitni rad »sve prirediti«, pod kojim se ne misli samo prirediti materijal, od kojega će se pojedino jelo napraviti, već treba prirediti i sav potrebni pribor, pa je onda jasno, da je ovaj sitni rad postavljen kao prvi baš zato, da nas prisili, kako bi se što bolje zamislili u rad prije, nego ga počnemo izvoditi.

Kako je organizacija rada rad duha, koji je moguć samo onda, ako je način rada dobro poznat, to sam stavila kao pomoć početnicama u ovoj struci kod svakog recepta potrebnu organizaciju, t. j. sitne radove, kako bi ispravno radile, iako još ne znaju organizirati rad. U drugom dijelu ove knjige nisam kod svakog recepta stavila sitne radove, kako bih prisilila domaćicu, da se vježba u organizaciji, t. j. da sama sastavi sitne radove. Ova organizacija rada kod svakog recepta pomogla mi je, da sam u prvom dijelu knjige mogla pokazati, kako se organizira rad jestvenika za neki obrok, koji je sastavljen od više jela, pa sam ovaj unaprijed učinjeni plan nazvala »radnom urom«, u kojoj su sitni radovi raznih jela izmiješani u stanovitom okviru vremena, prema načinu rada i duljini radnog vremena.

Isto tako, kako se mora provoditi organizacija rada kod kuhanja, tako treba organizirati i rad kod svakog kućnog posla. Ima domaćica, kojima se mnogi kućni poslovi čine tako malo važni, da im obraćaju vrlo malo pažnje, a još manje nastoje, da ih organiziraju. Među takve poslove ide pranje posuđa, jer je ono navodno »najdosadniji« i »najodvratniji« posao u kućanstvu. »Najdosadniji« posao je zato, jer domaćica taj rad ne radi promišljeno i jer ga ne organizira, dakle manjka kod posla rad duha, a kad kod rada nije duh uposlen, onda dolazi do dosade, koja ubija volju i ljubav za rad. »Najogavniji« posao je domaćici zato, jer ga ne organizira, već pere suđe neočišćeno od otpadaka, pa kod tog posla drži ruke u zamazanoj vodi. Nečistoća, koja se sakupi oko noktiju, teško se ukloni, pa je razumljivo, da to domaćicu smeta. Kad bi ona ovaj rad obavljala ispravno, ruke bi joj iza pranja bile još čistije, jer je močila ruke za vrijeme pranja u čistoj vrućoj vodi. Dakle ispravnim izvođenjem ovog rada ne može si domaćica oštetiti ruke, ne će moći reći da joj ovaj rad ubija duh, a ne će imati ni štete, do koje lako dolazi zbog nerazumnog obavljanja ovog posla. Na ovaj posao mora domaćica misliti već kod priređivanja hrane, pa ne

će kuhati na otvorenoj vatri, sav upotrebljeni pribor će po mogućnosti nakon upotrebe odmah oprati i staviti na mjesto, kao što će i nakon kuhanja, a prije uzimanja obroka, stol i kuhinju staviti u takav red, da će imati dovoljno mjesta za pranje posuđa. Kad iz lonca ili šerpinje stavlja jelo na zdjelu, onda će lonce potpuno isprazniti, a u njih odmah staviti vodu, da se lonci ne osuše. Na ovo mora domaćica paziti ne samo radi lakšeg pranja, već i radi štednje, jer ako bi svaki dan bacila i najmanji dio hrane, bilo bi to u godinu dana tolika količina, da joj se ovaj gubitak, kad bi ga vidjela, ne bi činio neznatan, da ne bi trebalo o njemu voditi računa. Inteligentna domaćica sigurno znade, da se higijenski pere suđe samo onda, ako se najprije očisti od otpadaka, a zatim pere čistom krpicom u toploj vodi, isplahnjuje bez krpice i briše čistim krpama. Suđe se od otpadaka čisti četkom na držak na dva načina: pomoću jako vruće vode ili pomoću tekuće vode ispod vodovoda. Svaki komad posuđa drži se u lijevoj ruci, a u desnoj se drži četka, kojom se otpaci i masnoća uklone ili u vruću vodu (u kojoj se ne može držati ruka), ili u izljev. U prvom slučaju drži se tanjur u neposrednoj blizini vode, a u drugom pod pipom u izljevu, da voda ne štrca po okolini. Kad se svaki komad posuđa očisti pomoću vruće vode u zato određenoj posudi, onda se dobije masna voda s otpacima, koju zovemo napoj, a koju nakon čišćenja stavimo u kantu, u kojoj se napoj sabire. Domaćica, koja sabire napoj za hranu životinjama ili ga prodaje, mora paziti, da u napoj ne baca sirove otpatke od povrća, već da ih sabire u posebnoj posudi, da se mogu za hranu prirediti. Tamo, gdje se ne sabire napoj, može domaćica ovaj posao obaviti nad izljevom, a otpatke od sirova povrća umotat će u papir, nad kojim je povrće čistila i staviti u kantu od smeća. Nakon izvršenog ovog posla mora se četka i upotrebljena posuda odmah u vrućoj vodi oprati i staviti sušiti odnosno obrisati. Očišćeno posuđe slaže se po vrstama na stol i pere se u toploj vodi sa za to određenom krpicom (perilkom), a u drugoj još toplijoj vodi ispire se bez krpice i slaže na podložak ili u zdjelu, da se ocijedi. U prvu vodu dobro je staviti malo sode ili prašak za pranje posuđa. Kod pranja treba misliti, kojim će se redom prati i kako će se slagati na podložak ili zdjelu, jer se kod neuredno složenog suđa vrlo lako dogodi, da se suđe kod brisanja polupa. Kad se suđe opralo, treba zdjele urediti, a perilak dobro oprati u vrućoj vodi pomoću sapuna i staviti sušiti na određeno mjesto.

Najbolja kontrola kod pranja posuđa jesu kuhinjske krpe. Kod ispravnog postupka krpe ne će biti suviše zamazane ni nakon toga, što su čitavi tjedan bile u upotrebi naročito onda, ako se za svaku vrstu suđa upotrebljava posebna krpa, koja se i po kvaliteti odmah raspoznaje, da se ne može kod upotrebe zamijeniti. Obično se upotrebljava posebna krpa za čaše, posebna za porculansko suđe, a posebna za lonce, no u većim kućanstvima upotrebljava se i posebna krpa za brisanje pribora. U krpe za brisanje suđa ne smiju se brisati ruke, već mora u kuhinji biti ručnik, koji služi samo za tu svrhu. Pranje posuđa može biti i naporan posao, ne samo kad se radi o množini, već ako se ne radi promišljeno i ne polaže važnost racionalnom iskorišćivanju radne snage. Važno je, da se ovaj posao ne obavlja u sagnutom položaju i da položaj ruku bude ispravan. Zbog toga

mora domaćica paziti, da zdjele postavi u takvu visinu, koja njenom rastu najbolje odgovara, jer samo tako ne će doći do umora kod pranja malih količina posuđa.

Ovakav je rad kod pranja posuđa ili bilo kojeg kućnog posla promišljen rad, koji treba još dobro organizirati, kako ne bi bio samo ispravno izveden, već i obavljen u određenom okviru vremena. Prije organizacije pranja posuđa treba uočiti da li treba organizirati pranje posuđa u malom kućanstvu, gdje ga pere jedna osoba, ili u većem kućanstvu, gdje su potrebne dvije osobe, ili u većim ugostiteljskim poduzećima, gdje treba posao razdijeliti i među četiri radne sile. U svakom slučaju treba unaprijed odrediti i vrijeme, u kojem treba da bude taj posao obavljen, jer se prema određenom okviru vremena (u ugostiteljskim poduzećima) može ustanoviti potreban broj radnih sila.

Kad se želi provesti organizacija rada kod pranja posuđa, onda treba uočiti odnosno ustanoviti:

1. kakvo i koliko se posuđa ima oprati
2. gdje će biti radno mjesto
3. što treba prirediti na radno mjesto (pribor i sredstva)
4. koji se tehnički postupci imaju obaviti
5. kako će se ovi postupci svrstati u sistem ili red
6. koji je maksimum vremena određen za rad
7. među koliko radnih sila može se podijeliti rad.

Radi dobre organizacije rada važno je, da se uoči, kakvo se suđe ima oprati i koliko ga ima. Ima li više staklenog posuđa, lonaca, šerpinja i drvenog posuđa nego porculanskog, onda treba više radnog vremena.

Prije pranja treba posuđe svrstati ovako:

1. stakleno posuđe (čaše, vrč, boce i stakleni tanjurići)
2. drveno posuđe (daske, sita, kuhače)
3. porculansko posuđe (zdjele, veliki i mali tanjuri)
4. pribor (žlice, vilice i noževi)
5. emajlirano posuđe (lonci, šerpinje, tepsije).

Očišćeno suđe treba svrstati na stolu s lijeva na desno onim redom, kako ga treba prati.

U modernim stanovima ima za pranje posuđa ugrađen praonik, pa je u takvim slučajevima određeno radno mjesto. U stanovima, gdje toga nema, mora domaćica radno mjesto odrediti u blizini vodovoda i ormara, u kojem je suđe smješteno, pa na to treba misliti već kod uređenja kuhinje, da se kod pripreme za pranje ne gubi previše vremena. Uz stol potreban je stolac ili klupica, da se može potreban pribor i suđe što zgodnije poređati.

Na radno mjesto treba donijeti zdjele za pranje i odlaganje suđa, četku za čišćenje, četku za ribanje drvenine, žicu za ribanje lonaca i perilak, dok kuhinjske krpe moraju visiti na vješalici u blizini, da budu pri ruci. Osim toga treba prirediti sredstva za pranje, kao što je vruća voda, novinski papir, soda, pijesak i sapun. Konačno se mora donijeti na radno

mjesto zamazano suđe. Nema li domaćica sve ovo priređeno prije nego što počne raditi, gubi vrijeme s donašanjem, što je velika pogreška u organizaciji.

Kad je sve priređeno, onda treba uočiti sve tehničke postupke, koje treba kod pranja obaviti i kako ih treba izvesti. Najvažniji tehnički postupak je čišćenje posuđa, koji dolazi u obzir kod svih vrsta posuđa, osim staklenog, pa se zato stakleno posuđe odmah posebno odlaže na podložak, koji je za to određen. Kod pranja staklenog posuđa treba znati, da se pere u toploj vodi bez perilka, da se stavi cijediti na poseban podložak te da se briše lanenom krpom.

Drveno posuđe treba nakon čišćenja prati odmah iza čaša, a ako je potrebno, da se izriba pijeskom, onda se pijesak oplahne pod vodovodom ili u posebnoj zdjeli, da se voda, u kojoj se pere, ne zamaže. Važno je, da se kuhače svaki dan izribaju i da se drveno posuđe na zraku potpuno posuši prije nego se spremi.

Porculansko posuđe pere se perilkom u vrlo toploj vodi, u kojoj je otopljeno malo sode. Najprije se peru zdjele, onda veliki, pa mali tanjuri, a moraju se tako i slagati na podložak ili u zdjelu, da veliki i teški komadi ne polupaju manje.

Zamazani pribor donese se u kuhinju na jednom tanjuru ili u kotliću, sa kojega se briše svaki komad s komadićem novinskog papira i stavlja na poslužavnik ili u kotlić do početka pranja. Pere se u toploj vodi s perilkom i nakon toga ispere, te stavi u kotlić ili na poslužavnik, da se ocijedi. Važno je, da se pribor nikada ne miješa s ostalim posuđem, jer baš tako može doći do štete.

Lonce, šerpinje i tepsije treba prati u vrućoj vodi perilkom, a po potrebi i žicom te pijeskom malo izribati. Oprano posuđe treba dobro isprati, a nakon pranja izažetim perilkom malo obrisati, da se ne polijeva okolina osobito u slučaju, ako se stavlja sušiti na rub štednjaka. Lonci, šerpinje i tepsije ne odlažu se poslije pranja nikada zajedno s porculanskim posuđem.

Kod malog broja suđa može se sve suđe odlagati na podložak po vrstama i po redu jedno uz drugo, kako se i pere, no kod velikog broja mora se za svaku vrstu posuđa imati posebni podložak ili zdjela.

Kad se zna ispravni postupak s posuđem, onda treba postupke svrstati u onaj red, koji omogućuje što manji potrošak vremena. Prema tome treba postupke kod pranja posuđa svrstati ovim redom:

1. čistiti posuđe četkom od otpadaka i slagati po vrstama
2. prati i ispirati po vrstama kako je pripremljeno
3. brisati po vrstama i spremati
4. oprati i spremiti upotrebljeni pribor.

Osoba, koja je rukovodilac kuhinje ili kućanstva, mora znati odrediti prema količini i vrsti posuđa okvir radnog vremena za pranje posuđa, u koje vrijeme mora računati i posao oko pripreme i iza pranja, dok se ne pospremi pribor. Do ovog se iskustva može doći, ako se ustanovi radno

vrijeme za svaki sitni rad, a nakon svršenog svakog sitnog rada ubilježiti potrošak radnog vremena. Nakon obavljenog posljednjeg rada treba zbrojiti radno vrijeme svih sitnih radova, pa će se tako dobiti takozvani određeni okvir vremena, u kojem se rad može obaviti. Na taj se način dolazi do norme, no samo onda, ako je rad bio obavljen promišljeno i dobro organiziran. Kad je utvrđena norma kod pranja posuđa za jednu osobu, onda nije teško odrediti, koliko će biti potrebno radnih sila, ako je određen okvir vremena. Na pr. ako je za neku stanovitu količinu posuđa trebala jedna osoba dva sata za pranje, a posuđe bi moralo biti uređeno za 1 sat, onda je jasno, da su za taj posao potrebne dvije radne sile.

Ako se ovako promišljeno radi i organizira rad kod pranja posuđa, onda se kod toga rada može govoriti o racionalizaciji, no samo u onom slučaju, ako se radi tako, da se ne troši suviše materijala za čišćenje, ako se čuva okolina i ako se uvijek misli na sistematski rad, koji omogućuje postignuće norme.

Ovakav način rada ne može biti mehanički, jer je potreban rad duha, a kod povezivanja praktičnog rada s mišljenjem ne može se govoriti o ubitačnosti, jer je uspjeh osiguran, a taj daje volju i budi veselje za rad. Dakle i pranje posuđa ne treba biti ubitačan i odvratan posao — sve zavisi o sposobnosti i odgoju osobe, koja taj posao obavlja.

Za svaki rad postoji propis, kao i kod priređivanja jela, koji treba promisliti i razraditi, kao što sam primjera radi razradila propis za pranje posuđa, a onda se može lako sastaviti i potrebna organizacija, bez koje se ne može govoriti o uspjehu. Sada ću dati propis za pranje posuđa, kako bi pokazala, da sâm propis nije dovoljan, ako se ne radi promišljeno.

Pranje posuđa

posuđe:	pribor:	sredstva:
stakleno posuđe	zdjele za pranje	vruća voda
drveno posuđe	četka za čišćenje	novinski papir
porculansko posuđe	četka za ribanje	soda
pribor (žlice, vilice, noževi)	perilak	pijesak
emajlirano posuđe		sapun

Stakleno posuđe stavi se na poslužavnik. Pribor se obriše novinskim papirom i stavi u kotlić ili na poslužavnik. Drvenina, porculansko i emajlirano posuđe očisti se četkom od otpadaka i složi na stol s lijeva na desno onim redom, kojim će se prati. Zatim se suđe pere i ispire, te složi opet onim redom, kojim je oprano, ili se svaka vrsta složi na poseban podložak ili u zdjelu. Kad su zdjele za pranje i perilak oprani, onda se suđe briše po vrstama i odmah slaže na određeno mjesto. Konačno se pospremi upotrebljeni pribor i sredstva.

Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. složiti stakleno suđe, 3. obrisati pribor, 4. očistiti, slagati suđe, 5. prati i ispirati, 6. brisati, spremati, 7. pospremiti pribor i sredstva.

PLAN RADA

Ako je svaki kućanski posao promišljen i organiziran, onda treba razmisliti, kako se može što bolje izvesti posao, u kojem je sadržano više raznih poslova (veliko spremanje), t. j. kako se mogu svi sitni radovi pojedinih poslova povezati i svrstati, da se što više uštedi na snazi i vremenu. Odabiranje i određivanje redovitih i izvanrednih poslova za pojedini dan odnosno za prije ili poslije podne, naziva se sastavljanje radnog plana, a povezivanje i svrstavanje više promišljenih poslova u određeni okvir vremena, naziva se sastavljanje radnog programa ili organizacije rada. Radni plan može se sastaviti za jedan obrok (jestvenik), za gozbu, za spremanje pojedinih prostorija, za spremanje cijelog stana, za veliko spremanje, za dnevno i temeljito spremanje kuhinje, za nabavke i narudžbe u gradu i t. d.

Kad je domaćica sastavila radni plan za ove poslove, onda mora sasastaviti program ili provesti organizaciju rada, što znači, da mora svaki posao, koji je obuhvaćen radnim planom, razdijeliti u sitne radove, a ove svrstati i povezati u određeni okvir vremena s osobitim obzirom na što manji utrošak snage i vremena. Kako se provodi ta organizacija, pokazala sam na jednom jestveniku u prvom dijelu knjige na strani 231—233, za koji sam sastavila radni program ili organizaciju rada, pa sam to kod kuhanja nazvala »radnom urom«. Ovakav rad u kućanstvu, koji se obavlja po radnom planu i programu, t. j. koji se planira i organizira, naziva se kućno gospodarenje ili disponiranje.

Nikome nije dano, da može čitav niz poslova jednim pogledom uočiti te odmah planirati i organizirati. Prema tome treba prije dobro razmisliti o svakom radu, a onda planirati i organizirati, pa jedno i drugo staviti na papir, da se kod nepredvidivih slučajeva može plan i program brzo i spretno preudesiti, t. j. nepredvidivo uvrstiti, a nešto od predviđenoga prebaciti na koji drugi dan u istome tjednu, kako bi plan bio ipak u cijelosti izvršen. Nikako ne bi valjalo, da se bilo što propusti, jer bi ovaj propust mogao biti neprilićan. Iza promjene plana treba preraditi program, odnosno nanovo provesti organizaciju. Ispravno sastaviti plan, provesti dobru organizaciju te prema potrebi znati brzo i spretno preudesiti plan, znat će osoba, koja se u tom poslu ustrajno vježba ili ima naročiti dar za planiranje i organiziranje, jer je ispravno gospodarenje ili disponiranje zapravo umjetnost, pa će se do ove moći dovinuti samo ona osoba, koja ima za to prirođeni dar. Kao kod svake umjetnosti, tako i kod kućnog gospodarenja postoji tehnika, koja nadarenoj osobi služi zato, da može što više razviti svoje sposobnosti, a nenadarenoj osobi služi samo kao nadomjestak za ovu prirođenu sposobnost. Prema tome je jasno, da se ne može od svake osobe tražiti, da bude dobar planer i organizator.

Svi kućanski poslovi, koje domaćica mora planirati i organizirati u određenom radnom vremenu utvrđenom u dnevnom redu (8—14 sati i od 17—19.30 sati) mogu se uglavnom podijeliti na one, koji se mogu obaviti u jednom danu i na one, koji se mogu radi preopsežnosti raditi u nastavcima dva, tri i više dana. Među poslove, koji se mogu nastavljati radi preopsežnosti, pripada pranje i glačanje rublja, krpanje rublja, veliko spremanje, spremanje ljetne i zimske garderobe i konzerviranje voća.

Osim toga dijele se kućanski poslovi na one, koje treba obaviti:

1. svaki dan: spremati i kuhati
2. svaki tjedan:

   jedamput: prati i glačati, temeljito spremiti kuhinju i nuzprostorije, obaviti nabavke i narudžbe, obaviti posjete, sastaviti tjedni plan rada i jestvenike

   tri puta: nabaviti namirnice, krpati, propisno pospremiti stan
3. svaki mjesec:

   prvi utorak: prati veliko rublje
   prvi četvrtak: sortirati i krpati rublje
   prvi petak: škropiti i glačati rublje
   drugu srijedu: prati prozore
   treću srijedu: prati vrata i čistiti kvake
   četvrtu srijedu: pregledati inventar i urediti ormare
   posljednji dan u mjesecu: napraviti mjesečni obračun
4. svaku godinu:

   jedamput:
   ljeti: spremiti podrum i gorivo za zimu
   u jesen: spremiti tavan
   zimi: pregledati, urediti i obnoviti inventar, temeljito spremiti ormare

   dva puta:
   u proljeće: veliko spremanje stana, spremanje zimskih odijela
   u jesen: veliko spremanje stana, spremanje ljetnih odijela

   tri puta:
   u proljeće: konzervirati hranu
   ljeti: konzervirati hranu
   u jesen: konzervirati hranu

   četiri puta:
   u proljeće: popravljati i šivati garderobu za ljeto
   ljeti: popravljati i šivati garderobu za jesen
   u jesen: popravljati i šivati garderobu za zimu
   zimi: popravljati i šivati garderobu za proljeće

Koncem prosinca pravi domaćica proračun za iduću godinu, promisli o svojim radnim planovima, izmjenjuje ih ili dopunjuje prema potrebi. Početkom siječnja pravi obračun za prošlu godinu.

Među poslove, koji se svaki dan obavljaju, pripada spremanje i kuhanje. Kod spremanja stana planirat će domaćica rad tako, da će tri puta tjedno propisno pospremiti stan, a ostale dane će samo pobrisati prašinu po podu i pokućstvu ne zaboravljajući na njezinu dužnost oko uzdržavanja reda i čistoće, koja joj pomaže kod izvršenja radnog plana.

Za kuhanje mora domaćica sastaviti jestvenike za objed i večeru za cijeli tjedan unaprijed, prema određenom radnom planu tako, da će u dane, kad ima planirane veće i teže poslove, staviti na jestvenik jela, s kojima nema mnogo posla s priredbom, ili ona, koja se dulje vrijeme kuhaju (kod pranja rublja kad se loži štednjak), a nema s priredbom previše posla. Kod sastavljanja jestvenika vodit će brigu o onim namirnicama, koje se mogu dobiti na trgu u pojedinoj sezoni, pa će se poslužiti tabelama na str. 556—565, a vodit će računa i o tome, do kojih se namirnica može doći bez velikog gubitka vremena.

Kod sastavljanja tjednog radnog plana mora uočiti domaćica, da li će se prati rublje od jednog tjedna ili veliko rublje s posteljinom, koje će prati pralja. Mnogo je razumnije, da domaćica svakog tjedna opere osobno rublje i da ga svakog tjedna posve uredi i u ormar spremi, a da ne ostavlja osobno rublje za pranje pralji, osim onog, koje bi ona morala u dotičnom tjednu oprati. Osim toga mora domaćica unaprijed promisliti, može li sve poslove oko pranja rublja obaviti ujedamput, ili radi množine komada mora posao obaviti u nastavcima, kako bi ostale poslove određene za tjedan mogla također izvršiti, a da se previše ne umori. Kod veće količine rublja ona će dakle radi čuvanja snage i boljeg izvršenja radnog plana organizirati posao primjerice ovako: U ponedjeljak odmah ujutro namočit će rublje, a poslije podne će oprati čarape, dok će bijelo rublje očistiti od mrlja u mlakoj vodi, pa će svaki komad nasapunati i složiti u korito, te ostaviti do jutra. Ujutro će rublje oprati u vrućoj vodi (eventualno kuhati), a dok se ovo kuha, oprat će šareno rublje. Šareno će rublje isplahnuti i objesiti, a bijelo rublje može opet ostaviti u vodi i idući dan isplahnuti i objesiti, a kod vrlo male količine može sve sitne radove oko pranja rublja ujedamput obaviti. Osušeno rublje treba prije škropljenja pregledati i sortirati poderano, da se prije glačanja okrpa. I to mora domaćica kod sastavljanja tjednog radnog plana promisliti, da može odrediti, koliko će vremena trebati za krpanje. Ako predvidi, da će se kod krpanja pojedinih komada morati dulje zadržati, onda će te komade izlučiti od glačanja u ovom tjednu, pa će ih odijeliti i spremiti, te nastojati, da ih okrpa do drugog tjedna. Škropljenje rublja treba predvidjeti kao posebni rad kod veće količine rublja, jer treba i za to više vremena, no mora misliti i na to, da poškropljeno rublje mora neko vrijeme odležati, da se može lijepo izglačati. Osim toga mora misliti na količinu rublja i zato, da ne bi naškropila više rublja, nego što može u određenom okviru vremena izglačati, jer naškropljeno rublje ne smije dugo stajati, da od vlage ne dobije piknjice, koje se iz rublja ne mogu ukloniti.

Nabavke i narudžbe u gradu izgledaju, da su takva dužnost i takav posao, da ga ne treba organizirati, pa se zato često događa, da domaćica odilazi u grad radi jedne nabavke ili narudžbe čim se na nju sjeti, i zbog toga zanemari druge mnogo važnije dužnosti. Čim se domaćica sjeti na koju od ovih dužnosti, treba da si to ubilježi u blok, pa kad se više toga skupi, onda ove poslove svrsta u red prema dijelovima grada i ulicama, kako joj se ne bi putevi križali i kako bi taj posao mogla obaviti sa što manje utroška vremena. Domaćica, koja radi po planu, odrediti će jedno poslije podne za ovaj posao, a organizirat će ga ovako: ako je u svoj blok ubilježila: bravar, švelja, urar, gorivo, školske potrepštine, onda će kraj svakog upisati ulicu i broj, a onda razmisliti, kojim će redoslijedom to obaviti, kako bi utrošila što manje vremena.

Nabavljati namirnice ili krpati rublje planirat će domaćica dva puta tjedno, ako ima manje kućanstvo i manje rublja i čarapa za krpanje, no kod većeg kućanstva i više rublja, tri puta tjedno.

Kad mora domaćica u tjedni plan rada uvrstiti izvanredne poslove, koji se obavljaju mjesečno ili sezonski, onda će morati mnogo više pažnje posvetiti sastavljanju tjednog plana rada, pa će možda sitne radove nekih poslova morati umetati u one satove, koji su obično u tjednom planu bili predviđeni za krpanje, šivanje, ručni rad, čitanje, posjete i šetnju, a krpanje i šivanje premjestit će na poslije večere, dok će čitanje, posjete i šetnju morati za taj tjedan izostaviti iz radnog plana.

Konzerviranje hrane spojit će uvijek s kuhanjem, kako joj za ovaj posao ne bi bilo potrebno posebno radno vrijeme i da ne bi trebala štednjak posebno ložiti, ukoliko ne kuha na plinu.

Kod spremanja zimske garderobe, preko ljeta, u naftalin ili ljetne garderobe preko zime, domaćica mora uočiti, da se svaki pojedini komad mora pregledati, očistiti ili oprati, te okrpati prije nego se spremi. Kad je sve to učinila, onda će, kad su svi komadi priređeni, odrediti dan, kad će sve komade dobro izlupati i iščetkati i odmah iza toga spremiti u sanduk ili ormar.

Velika pomoć u kućnom gospodarenju može biti nastojanje, da se svi jednaki ili slični poslovi obavljaju uvijek jedan iza drugoga, a to je baš ono, što nam se čini, da je u kućanstvu nemoguće. Ako se ima strpljenja i ustrajnosti, pa se ne prekida započeti posao ili ne počinje drugi posao, dok se jedan do kraja ne izvrši, već je to dobar put, po kojem se dolazi do ispravnog izvršenja plana. Kod velikog spremanja prostorija vrlo je važno, da se jednaki poslovi u svim prostorijama najprije obave, a onda da se prijeđe na drugu vrstu poslova. Na pr. važno je, da se u svim prostorijama najprije omete prašina sa zidova, ispod, iza i iznad ormara, iz svakog kuta i s poda, jer ako se jedna soba najprije do kraja temeljito pospremi, onda u pospremljenu sobu dolazi kroz pukotine prašina ili se kod ulaženja u nju prenosi. Kad je taj posao u svim prostorijama obavljen, onda se mogu očistiti svi sagovi, pojastučeni predmeti i posteljina. Zatim se mogu oprati sva stakla na slikama i zrcala. U to vrijeme se prašina, što je lepršala, slegla na pod i pokućstvo, pa se može po cijelom stanu pobrisati. Iza toga može se pod u

svim prostorijama namazati, a dok se ovaj dobro posuši, mogu se svi prozori i vrata oprati. Napokon dolazi laštenje podova i ponovno brisanje prašine.

Ako je stan veći od jedne sobe, onda se taj posao mora razdijeliti u dva ili više dana, ako se želi ispravno i točno obaviti. Ovako se organizira rad i kod pranja posuđa, pa se tako može organizirati i kod čišćenja cipela i kod drugih poslova, u kojima je sadržano više istih sitnih radova.

Princip domaćice mora biti, da sve što radi, radi promišljeno i po nekom redu, pa će onda doći i do spoznaje, da se ne može govoriti o kućnom gospodarenju ili disponiranju, ako se ne radi po dobro promišljenom planu. Slučajni i nepromišljeni posao, ili posao prema raspoloženju, izaziva nepotrebne poslove ili čini, da se važni poslovi propuštaju, pa se toga treba čuvati, ako se hoće imati uspjeha. Na pr. ako domaćica čisti povrće i nije na stol podmetnula papir, te ne pazi, da joj otpaci ne padaju po podu, onda će iza toga imati nepotreban posao, jer će morati stol očistiti, a pod pomesti te eventualno i oprati. Ili, ako domaćica ne nastoji, da svaki tjedan iza pranja rublja i čarapa rublje ne okrpa, onda će joj se dogoditi, da će morati krpati onda, kad će trebati obući, pa će u tom slučaju morati propustiti druge mnogo važnije poslove, koje bi u to vrijeme mogla obaviti.

Ovakvih suvišnih i nepromišljenih poslova, koji su na štetu ispravnom kućnom gospodarenju, mogla bih mnogo nabrojiti, no mislim, da su i ova dva primjera dovoljna, da domaćica može razumjeti, od kolike je važnosti, da radi po planu i da dobro organizira posao, ne samo zbog zadovoljstva svojih ukućana, već i zbog sebe same, jer planskim i promišljenim radom štedi svoju snagu, a dobrom organizacijom dolazi još i do uspjeha, koji je čini veselom i zadovoljnom.

Dnevni red

Radni plan ne može se sastaviti, a ni provoditi bez ustanovljenog dnevnog reda, bez poznavanja svakog rada i njegove organizacije. Dnevni red je temelj svakog kućnog gospodarenja, koji se ne može provesti bez discipliniranosti domaćice i njezinih ukućana, pa ako domaćica po svojim kvalitetama ne može provesti postavljeni dnevni red, onda ne može uopće ni pomisliti, da bi ikada mogla postati dobra gazdarica. Disciplinirana i odgojena domaćica moći će i od svojih ukućana tražiti, da se discipliniraju i da joj time pomažu u njezinu radu, pa je sigurno, da će taj dobar primjer domaćice u svakom pogledu dobro djelovati. Kao što domaćica mora prije sastavljanja radnog plana ustanoviti dnevni red, tako mora i svaki rukovodilac bilo kojeg ugostiteljskog poduzeća najprije ustanoviti dnevni red, a onda tek može pristupiti izrađivanju radnog plana.

Kod ustanovljenja dnevnog reda i sastavljanja radnog plana nema diktiranja, jer su u svakom kućanstvu drugačije životne prilike, pa zato mora ovaj rad biti individualno proveden, a da bi mogao biti, mora se domaćica ili rukovodilac dobro zamisliti u svoju dužnost.

Kako bih domaćici početnici u tom pogledu pomogla, navest ću jedan primjer dnevnog reda, prema kojem si može domaćica sastaviti dnevni red uočivši životne prilike svoje obitelji. Svrha dnevnog reda mora domaćici biti jasna, jer će samo onda znati, što se u dnevnom redu može i mora mijenjati, a što mora biti uvijek jednako i dosljedno. U svakom dnevnom redu mora ponajprije biti određen točan sat ustajanja i sat lijeganja za domaćicu i druge ukućane, jer o ovom zavisi najveći dio uspjeha. Ako domaćica ne ustaje prva i rano te ne ustaje svaki dan točno u određeno vrijeme, ne smije se tužiti, da ne može svoje dužnosti svladavati ili da je za nju ovaj posao preopsežan. Domaćica mora znati, da njezine živce i snagu najviše uništava žurba i nesigurnost; da li će neki posao biti izvršen na vrijeme. Domaćica, koja si je u dnevni red stavila »ustajanje« u 8 ili 9 sati, mora unaprijed znati, da u najmanjem kućanstvu ne će moći mirno i bez žurbe svladati posao, a pogotovu ne onda, ako tek nakon ustajanja počne razmišljati, što bi mogla raditi i što će taj dan kuhati. Uz sat ustajanja i sat lijeganja razumijeva se neposredno i osobno uređenje domaćice, pa to nije napose upisano u dnevni red, jer to već spada u dobar odgoj, što se od svake domaćice očekuje, jer inače ne može dobrim primjerom prednjačiti svojim ukućanima.

Osim toga dnevni red određuje i točan sat uzimanja obroka, a ovaj se ustanovljuje prema radnom vremenu domaćina i školskom vremenu djece, no kad se ustanovi, onda se ovog vremena mora držati domaćica i svi ukućani. Neposredno iza svakog obroka pripada u dnevni red i pranje posuđa, pa ako se ovaj posao odgađa, povlači za sobom i dulje radno vrijeme, jer se neočišćeno suđe, koje dulje vremena stoji, teže pere.

Sve predviđene dužnosti i poslovi u dnevnom redu ne mijenjaju se u tjednom planu, već ih domaćica mora izvršavati svaki dan u određeni čas, ako želi provesti dobru organizaciju. To znači, da domaćica mora do radnog vremena ujutro (do 8 sati) sebe urediti, skuhati, servirati i pojesti zajutrak, otpremiti muža na posao, a djecu u školu (spremiti im doručak), te oprati suđe od zajutarka i pospremiti kuhinju. Između 14 i 17 sati mora domaćica servirati objed i objedovati, oprati posuđe, spremiti kuhinju i odmoriti se, pa je i to njena dnevna dužnost, koju mora obaviti u okviru ovog vremena, ako želi izvršiti radni plan određen za popodnevno radno vrijeme. Radeći po planu i dobroj organizaciji bit će svaki dan večera točno u 19.30 sati, a od tog vremena, pa do 20.30 sati mora obaviti svaki dan ove dužnosti: servirati večeru, večerati, oprati suđe, pospremiti kuhinju, posvetiti se mužu i s njim upisati dnevne izdatke, te se dogovoriti o sutrašnjem radnom planu i programu.

Ako domaćica ove dužnosti točno provodi po dnevnom redu, onda će okvir radnog vremena biti i svaki dan točno utvrđen od 8—14 i od

17—19.30 sati, pa će u ovom radnom vremenu napraviti radni plan za svaki tjedan u subotu poslije podne, a program ili organizaciju ovih poslova napravit će svaku večer za idući dan.

Radno vrijeme, koje treba svakog tjedna planirati i organizirati je dakle od 8—14 sati ili između zajutarka i objeda, i poslije podne od 17—19.30 sati ili između objeda i večere. Prijepodnevno radno vrijeme prekinut će domaćica odmorom od pol sata, što bi moglo biti oko 10.30 sati, a između prijepodnevnog i poslijepodnevnog radnog vremena odmarat će se domaćica čitav sat, pošto je oprala posuđe iza objeda. Ova dva odmora iskoristit će domaćica ležanjem i potpunim mirovanjem (ne čitanjem). Osim ovih odmora može domaćica u svoje radno vrijeme uvrstiti i više kraćih i duljih odmora, no ove ne će iskoristiti ležanjem, već će na sjedeći čitati (jer je mnogo zdravije), zatim može napisati pismo, krpati čarape, raditi ručni posao, prošetati se ili ići u posjete. Ovakav odmor ne će nikada uvrstiti u dnevni red prije podne, već samo između 17 i 19.30 sati ili poslije večere do određenog sata spavanja.

Primjer za dnevni red

1. ustajati u 6 sati
2. zajutrak u 7 sati
3. oprati posuđe, pospremiti kuhinju od 7—8 sati
4. radno vrijeme tjednog plana od 8—10 sati
5. odmor od 10.30—11 sati
6. radno vrijeme po tjednom planu od 11—14 sati
7. objed u 14.30 sati
8. pranje posuđa i uređenje kuhinje od 16—17 sati
9. radno vrijeme po tjednom planu od 17—19.30 sati
10. večera u 19.30 sati
11. pranje suđa od 20—20.30 sati
12. slobodno vrijeme za muža, upisivanje dnevnih izdataka i sastavljanje programa od 20.30—22 sata
13. priprema za spavanje od 22—22.30 sati
14. spavanje u 22.30 sati.

Tjedni plan rada

Prema ustanovljenom dnevnom redu sastavlja se tjedni radni plan po danima. Kod sastavljanja ovog radnog plana dolazi u obzir samo »radno vrijeme« označeno u dnevnom redu, pa se kod sastavljanja plana mora misliti na dnevne ili svakidašnje poslove i na izvanredne poslove, koje treba obaviti jedamput ili dva puta na mjesec odnosno jedamput ili nekoliko puta u godini. Zato je važno, da si domaćica ispiše mjesečne i sezonske izvanredne poslove prije, negoli počne sastavljati tjedni plan rada, jer mora kod tjednog plana voditi računa o ovim predviđenim po-

slovima. U dnevni i redoviti posao pripada samo spremanje, kuhanje i pranje posuđa, a izvanredni poslovi dijele se na one, koji se moraju obavljati svakog tjedna jedamput ili više puta, svakog mjeseca ili svake sezone. Kod uvrštavanja bilo kojeg posla u tjedni plan rada treba uočiti, da li je to jedan od težih poslova ili možda iziskuje dulje radno vrijeme, pa se prema tome određuje, da li će se odabrati jestvenik, koji iziskuje manje vremena za priredbu, ili će se skratiti posao kod spremanja, ili se radi izvanrednog posla mora oboje učiniti, jer se ne dospije propisno pospremiti stan, niti se može toliko vremena posvetiti kuhanju. Ali, kako se ne smije svaki dan radi izvanrednih poslova zanemariti propisno spremanje a ni bolja, odnosno obilnija ishrana, to treba izvanredne poslove uvrštavati tako, da se najmanje tri puta tjedno dospije propisno spremati stan, a ostale dane da se pobriše prašina po podu i po pokućstvu. Svakako se preporučuje, da taj posao domaćica ujutro najprije obavi i da je stan u redu do 10 sati, kako ne bi domaćici bilo neugodno koga primiti. Isto tako treba kod sastavljanja jestvenika paziti na ispravnu i dovoljnu ishranu, ne zaboravljajući na izvanredne poslove, koji se imaju uz to obaviti. Što će domaćici u tom pogledu pomoći i kako će postupati, da ispravno prehrani svoju obitelj, objasnit ću u odlomku »Financijalno poslovanje«. Oko uzdržavanja reda i čistoće u stanu mogu domaćici mnogo pomoći i njezini ukućani, ako paze, da ne donose blato u kuću, t. j. da obuću dobro brišu, ako spremaju svoje stvari na mjesto i ako ne prave nepotreban nered u kući.

Razumno će domaćica učiniti, ako u tjedni plan rada uvrsti pranje, krpanje i glačanje rublja, jer ako bi dopustila, da se sabere veća količina rublja, ne bi mogla taj posao obaviti, a da ne bi zanemarila druge dužnosti. Domaćica, kojoj ikako dopuštaju prilike, neka uvrsti u svoj proračun izdatak za pralju jedamput mjesečno i neka ne pere sama velike komade rublja, jer koliko bi zaštedila ne uzimajući pralju, toliko bi, ako ne više, štetovala time, što bi morala mnogo toga zanemariti, a usto bi previše iscrpila vlastitu snagu, pa bi i one poslove, koje bi učinila, radila površno zbog umora. Zato će domaćica, koja zbog težih materijalnih prilika ne bi mogla uzeti pralju za pomoć, organizirati rad kod pranja tako, da će svakog tjedna uz malo rublje oprati posteljinu od jednog kreveta, jer će to ipak lakše svladati, nego da najedamput pere dvadeset komada velikog rublja. Domaćica, koja ima brojniju obitelj, pa ima svakog tjedna i onako veću količinu rublja, organizirati će taj posao tako, da ga poslije podne pripravi za pranje, t. j. očisti od mrlja i nasapuna, drugi dan ujutro da ga opere i kuha, a treći dan ujutro, da ga isplahne i objesi. Mnoga će domaćica misliti, da je nezgodno imati s rubljem tri dana posla, no ako radi po planu, brzo će uvidjeti, da bi morala mnogo toga zanemariti u svom kućanstvu, ako bi sve svoje sile i pažnju uložila i koncentrirala samo na pranje rublja.

Nabavku živežnih namirnica nisam također stavila u dnevni red, jer bi bilo neracionalno dnevno gubiti vrijeme na trgu, već sam ovaj posao uvrstila među izvanredne dužnosti i stavila u tjedni plan rada samo tri puta na tjedan.

Sve poslove, koje domaćica mora obaviti u dopodnevno radno vrijeme, mora organizirati tako, da sitne radove svih poslova međusobno izmiješa, imajući u vidu duljinu radnog vremena i vrijeme, do kojeg mora pojedini rad biti izvršen. Tako na primjer, ako ima na jestveniku jelo, za koje treba dulje vrijeme za kuhanje ili priredbu, onda će taj sitni rad prije obaviti ne čekajući, da prije obavi bilo koji izvanredni posao. Kod organizacije rada postupat će isto tako, kako sam to objasnila kod radne ure. Kod promišljanja o svom dnevnom radnom planu može organizaciju provesti tako, da prije podne predradi za večeru, ako to prijepodnevni plan rada dopušta. Na to bi mogla misliti svaki dan, pa kadgod bi to bilo moguće, bila bi to domaćici velika pomoć, jer bi joj navečer dovoljno bilo samo pola sata, da dovrši večeru. Što je domaćica marljivija dopodne, to će joj mnogo lakše biti poslije podne, jer će joj za poslije podne ostati samo oni poslovi, uz koje se može i odmarati.

Nabavke i narudžbe su tjedni posao, pa je dovoljno, da se u tjedni plan uvrsti ova dužnost samo jedamput tjedno i to poslije podne, a izvršit će je promišljeno, kako sam to iznijela govoreći općenito o radnom planu.

Krpanje, popravljanje garderobe, pletenje ili bilo kakav ručni rad ne smatram radom, već odmorom i zabavom, jer se uz taj rad može razgovarati s djecom i nadzirati ih u učenju. Pisanje pisama i čitanje moći će domaćica uvrstiti u tjedni plan rada samo poslije podne ili na večer, i to kad joj prilike dopuštaju.

Primjer za tjedni plan rada

	od 8—14 sati	od 17—19,30 sati
Ponedjeljak:	namočiti rublje nabaviti namirnice propisno pospremiti stan kuhati	prati čarape nasapunati rublje kuhati večeru
Utorak:	spremiti stan prati rublje kuhati	krpati čarape urediti garderobu plesti i kuhati večeru
Srijeda:	nabaviti namirnice propisno spremiti stan kuhati	slagati i škropiti rublje krpati rublje ručni rad kuhati večeru
Četvrtak:	spremiti stan glačati rublje kuhati	nabavke i narudžbe u gradu dovršiti večeru
Petak:	spremiti stan temeljito urediti kuhinju kuhati	posjeti ili šetnja čitanje ili pisanje kuhati večeru

Subota:	nabaviti namirnice propisno spremiti stan predraditi jelo za nedjelju kuhati objed i predraditi za večeru	sastaviti tjedni plan rada sastaviti jestvenike kupanje dovršiti večeru
Nedjelja:	spremiti stan prirediti za objed učiniti posjet dovršiti objed	slobodna za muža i djecu hladna večera

Primjer za praktično izvođenje plana

Za planiranje i organiziranje rada mora domaćica imati blok, na koji pravi bilješke, i veću bilježnicu, u koju će najprije upisati dnevni red i redovite dnevne poslove. Zatim će ispisati sve izvanredne poslove, koji se moraju obaviti svakog tjedna, svakog mjeseca i u svakoj godišnjoj dobi. Kad ima jasnu sliku svih potreba svog kućanstva i obitelji, onda će pristupiti sastavljanju tjednog radnog plana, što će učiniti pismeno, a da joj bude što preglednije, može si u bilježnici za svaki tjedan napraviti skrižaljku, u koju će unijeti dnevni red i plan rada za svaki dan u tjednu. Ova skrižaljka imala bi izgledati onako, kako sam je primjera radi nacrtala i u nju upisala tjedni plan rada. Nakon sastavljenog tjednog plana mora domaćica organizirati rad predviđen u dopodnevnom i popodnevnom radnom vremenu. U vezi s ovim programom sastavit će i jestvenike i ispisati namirnice, koje treba u tom tjednu nabaviti.

Iako se zbog nepredvidljivih događaja ne može ovaj unaprijed sastavljeni plan posve točno izvesti, mogu se pomoću njega mnogo lakše provesti potrebne izmjene, t. j. da se koji predviđeni posao od prije podneva premjesti na poslije podne ili eventualno na koji drugi dan u tjednu, ali će uvijek nastojati, da bude tjedni plan rada do konca tjedna u cijelosti izvršen.

Iz ovog primjera tjednog plana vidljivo je, da domaćica, koja nema veliki stan, a ni mnogobrojnu obitelj (dvoje veće djece), može uz dobru organizaciju uredno i propisno voditi svoje kućanstvo.

Domaćica, koja nije potpuno zdrava, da obavi sve kućne poslove sama, mora si uzeti pomoć za teže kućne poslove, pa će u težim prilikama nastojati da nauči toliko šivati, da može za sebe i za svoju djecu sašiti sve potrebno, pa će na taj način prištedjeti sigurno toliko, koliko će ju stajati ta pomoć. Ili će naučiti plesti, pa će pletenjem zaraditi toliko, koliko joj je za ovaj izdatak potrebno. Svakako će tjedni plan rada ove domaćice izgledati drugačije, a morat će usto napraviti i plan za pomoćnu silu.

Najteže je onoj domaćici, koja je prisiljena zarađivati izvan kuće, a ne može platiti pomoćnicu, već mora sve poslove sama obavljati. Njezin plan rada mora početi ujutro još ranije, mora biti izvanredno dobro organiziran, a ona mora biti požrtvovna, okretna i brza radnica, ako želi zadovoljiti svojim dužnostima. Domaćica, koja zarađuje izvan kuće,

mora mnogo veću pažnju obraćati tjednom radnom planu i dobroj organizaciji, kako bi u ono vrijeme, što je od ureda slobodna, mogla izvršiti sve ono, što od nje traži njezino kućanstvo i obitelj. Štedljiva i razumna domaćica radije će prištedjeti na svojim osobnim izdacima i platiti pomoćnu silu, ne samo da čuva svoju tjelesnu snagu, već da bude sposobnija udovoljiti svim kućanskim dužnostima, a i da može zadržati vedrinu i veselje za život, što od nje očekuju muž i njena djeca. Domaćica ne smije zaboraviti, da ona mora biti oslon svim svojim članovima, da ih mora u bolesti njegovati, u nevolji tješiti, u žalosti razvedriti, što će moći samo onda, ako ispravno planira i organizira svoje kućanske dužnosti, da je posao previše ne iscrpi.

Domaćica će se samo u najskrajnijim slučajevima uposliti izvan kuće, jer je doista teško dvije razne dužnosti preuzeti i objema savjesno udovoljiti. Domaćica uposlena izvan kuće morat će svaki tjedan sastavljati dva radna plana, jedan za sebe, a drugi za svoju pomoćnicu. Usto će morati organizaciju rada provesti pismeno, pa će onu, određenu za pomoćnicu, objesiti u kuhinju, kako bi naknadila disponiranje, koje bi obavljala usmeno, da je kod kuće. Prema tome mora svaku večer napisati organizaciju rada u onaj okvir vremena, za koji je uzela pomoćnicu, ili za cijeli dan, ili za prije podne, a to će učiniti tako, da će sve sitne radove popisati onim redom, kojim ih pomoćnica ima izvesti. Prema ovom planu kontrolirat će domaćica rad, kad se iz posla vrati kući. U radni plan pomoćnice stavit će spremanje prostorija, kao i sve teže poslove na pr. pranje rublja, laštenje podova, pranje prozora i slično. Ako domaćica pomoćnici ne organizira rad, sigurno je pomoćnica neće zadovoljiti, ne zato što ne bi htjela, već zato što sama nije znala organizirati rad.

Konačno, domaćica ne smije nikada zaboraviti, da dobra organizacija isključuje slučajni rad ili rad prema raspoloženju, već ona traži planski rad, s kojim se sa što manje utroška vremena i snage može polučiti željeni uspjeh.

Radi boljeg pregleda u primjeru »tjednog radnog plana« označila sam pojedine poslove bojama, kako bi se na prvi pogled uočilo, koji se poslovi obavljaju svaki dan, koji tri puta tjedno, koji jednaput tjedno i t. d.

C r n o su označeni svi poslovi, koji su predviđeni dnevnim redom;

r u ž i č a s t o, poslovi, koji se svaki dan obavljaju i povezuju s drugim poslovima;

m o d r o, poslovi, koji se obavljaju tri puta tjedno;

z e l e n o, poslovi, koji se nastavljaju;

ž u t o, poslovi, koji se obavljaju jedamput tjedno;

l j u b i č a s t o, izvanredni mjesečni ili sezonski poslovi.

Prema ovom primjeru narisat će si domaćica skrižaljku u bilježnicu za sedam dana, i to za svaki tjedan na posebnoj stranici, a da ne mora svaki tjedan pisati i dnevni red u prvu rubriku (kako se to vidi na primjeru). To će napisati samo na posljednjem listu u bilježnici, pa će na svim listovima odrezati onoliki dio papira, koliko zaprema dnevni red. U ovakvu skrižaljku napisat će plan rada za sve dane u tjednu, pa će upisati samo one poslove, koje mora obaviti u radno vrijeme predviđeno u dnevnom redu. Na poleđini napravit će drugu skrižaljku također za 7 dana, pa će svaki dan za idući dan upisati organizaciju poslova, koje je za drugi dan predvidjela. Kod toga će uzeti u obzir i jestvenik za objed i večeru, koji je već unaprijed planirala. Unaprijed sastavljene jestvenike s potrebnim namirnicama, upisat će u drugu manju bilježnicu, koja će joj kod rada dobro poslužiti.

Pomoć kod izvršenja plana

Mnogo se puta čuje od domaćice ova pritužba: i opet nisam ovaj tjedan mogla izvršiti sve ono, što sam si preduzela. Ova izjava svjedoči, da ova domaćica ne vodi svoje kućanstvo prema raspoloženju, već da o svom radu promišlja i da si postavlja neke zadatke. Pitanje je samo, da li ona nije izvršila postavljene zadatke zbog nepravilnog planiranja i loše organizacije, ili nije uočila, što ju koči u radu, ili se nije dosjetila, kako bi si mogla pomoći kod izvršenja plana. Savjesna će domaćica o svakom svom neuspjehu razmišljati, pa će pomalo i pronaći uzroke, a nakon nekoliko godina spoznat će, da osim planiranja i dobre organizacije postoje i razni preduvjeti i pomoć, koja olakšava posao i omogućuje izvršenje radnog plana. Do ovoga se dolazi iskustvom, pa kako se to iskustvo stiče teško i pomalo, što znači godinama, to je iskusnoj domaćici zadaća, da svoje iskustvo predaje svojim kćerima, a ako to kćerke ne mogu dobiti od svojih majki, onda je potrebno, da se one to nauče u stručnim kućanskim školama ili da tuđa iskustva potraže u stručnoj literaturi, kako ne bi godinama morale čekati, da vlastitim iskustvom dođu do ove sposobnosti. Kad ovo neznanje ne bi uzrokovalo gubitak u novcu, kad česti neuspjesi ne bi ubijali volju za rad, kad ne bi zbog toga došlo do nesloge i nerazumijevanja u braku i nesreće u obitelji gdje su djeca, onda ovo pitanje ne bi bilo tako važno, o kojem bi trebalo govoriti, razmišljati i tražiti pomoći.

Prvi uvjet za dobro i ispravno izvršenje plana jesu podesne prostorije i njihovo svrsishodno uređenje. Ovo je vrlo važno zato, jer je dom radionica domaćice, koja mora biti svrsishodno uređena i snabdjevena potrebnim alatom, da kod izvršenja plana može polučiti željeni uspjeh. Osobito je to važno onda, ako domaćica mora sve sama raditi u domu, pa će već radi sebe misliti, da sobe uredi tako, kako bi po sobama bilo što manje suvišnih predmeta i stvarčica, i kako joj sobe ne bi bile pretrpane pokućstvom, jer bi joj to vrlo otešćavalo rad. Najveću pažnju posvetit će uređenju kuhinje, u kojoj mora proboraviti nekoliko sati na dan, a u kojoj i obavlja teške poslove. U radni plan mora domaćica uvrstiti uvijek neke izvanredne poslove, koji kompliciraju njezino po-

slovanje, no ako ona ispravno održava red i čistoću u domu prema dnevnom redu, onda će joj i to biti velika pomoć kod izvršenja radnog plana. Nikada ne smije domaćica radi izvanrednih dužnosti propuštati dnevne dužnosti, jer ovo propuštanje dovodi do nezadovoljstva ukućana, a usto mora znati, da joj u dnevnim dužnostima ne mogu pomagati djeca, a ni muž, jer su obično u uredu ili u školi, no za izvanredne poslove moći će uvijek apelirati na pomoć svojih najbližih. Muž, koji se zbog savjesnog izvršivanja dnevnih dužnosti domaćice osjeća ugodno u svom domu, sigurno će i sam voditi brigu, kako će svojoj ženi pomoći kod izvanrednih poslova, i ne će mu biti teško, ako za te poslove plati pomoć. Domaćica, koja veću važnost polaže izvanrednim poslovima, nego svojim redovitim dužnostima, nije na pravom putu, no ako je razumna, marljiva i savjesna, sigurno će doći i sama do spoznaje, da je izvršivanje dnevnih poslova njezina primarna dužnost i da za ovu ne treba tražiti pomoć ukućana. Kod izvršivanja ovih svojih dužnosti mora domaćica misliti i na čuvanje vlastite snage, samo mora znati, da se nerazumnim držanjem tijela kod rada i lošom organizacijom nepotrebno umara. Osim toga mora domaćica misliti na podesno odijelo i obuću kod rada, koja joj također pomaže da dođe do uspjeha. Domaćica, koja ima djecu, mislit će već zarana, kako će ih odgajati za pomoć u kućanstvu, ne samo radi sebe, već više radi njihove budućnosti i odgoja, jer je kućanski rad takvo sredstvo odgoja, s kojim se najbrže i najuspješnije može izgrađivati karakter djeteta. Ovako odgojena djeca i ženska i muška mnogo će se lakše znati snaći u životu, bit će sretna i zadovoljna, a ne nesretna, kao što su nesretne mnoge mlade žene, kad život od njih traži, da preuzmu ovu tešku, ali lijepu dužnost domaćice i majke.

Podesne prostorije

Da se može ispravno provoditi organizacija rada u domu, potrebno je svrsishodno uređenje svih prostorija, jer o praktično opremljenim i uređenim prostorijama mnogo ovisi uspjeh u poslovanju. Važno je, da se kod toga ne zaboravi na dvije glavne stvari. Prvo, da su u svakoj prostoriji samo najpotrebnije stvari i takve, koje mogu potpomoći uspješnu izvedbu radnog plana. Drugo, da su stvari i pribor ili alat tako porazmješteni, da se kod spremanja i kuhanja može računati s najmanjim utroškom vremena i snage. Dakako, da uređenje zavisi i o samim prostorijama, pa moram spomenuti, da prevelike ili premalene prostorije nisu zgodne za ispravno poslovanje. Vrlo često pogreške graditelja onemogućuju svrsishodno uređenje, jer ako soba ili kuhinja nema ni jednog zida, na koji bi se mogao postaviti malo veći ormar, ako je peć postavljena na sredinu zida i zauzima mnogo mjesta, ako je štednjak ugrađen na protivnoj strani od vodovoda ili postavljen tako, da svijetlo dolazi s leđa osobi, koja kuha, onda domaćica ne će moći mnogo učiniti, da joj rad bude usklađen s principima dobre organizacije. O sposobnostima domaćice zavisi, da li će ove građevne nedostatke znati naknaditi svojom dosjetljivošću u organizaciji. Primjerice, ako je vodovod na protivnoj

PRIMJER TJEDNOG PLANA RADA

Vrijeme	Dnevni red	Ponedjeljak	Utorak	Srijeda	Četvrtak	Petak	Subota	Nedjelja
6h	Ustajanje	Ustajanje	Ustajanje	Ustajanje	Ustajanje	Ustajanje	Ustajanje	Ustajanje
6—7	Osobno uređenje / Kuhanje zajutarka	Osobno uređenje / Kuhanje zajutarka	Osobno uređenje / Kuhanje zajutarka	Osobno uređenje / Kuhanje zajutarka	Osobno uređenje / Kuhanje zajutarka	Osobno uređenje / Kuhanje zajutarka	Osobno uređenje / Kuhanje zajutarka	Osobno uređenje / Kuhanje zajutarka
7h	Zajutrak	Zajutrak	Zajutrak	Zajutrak	Zajutrak	Zajutrak	Zajutrak	Zajutrak
7—8	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje
8—10	Radno vrijeme	Namočiti rublje / Nabaviti namirnice; Propisno spremati	Spremati; Prati rublje	Nabaviti namirnice; Propisno spremati	Spremati; Glačati	Spremati; Temeljito spremati kuhinju	Nabaviti namirnice; Propisno spremati	Spremati; Kuhati
10—10.30	Odmor	Odmor	Odmor	Odmor	Odmor	Odmor	Odmor	Odmor
10.30—14.30	Radno vrijeme	Propisno spremati / Čistiti kvake; Kuhati / Kuhati večeru	Prati rublje; Kuhati	Propisno spremati / Prati prozore; Kuhati / Kuhati večeru	Glačati; Kuhati	Temeljito spremati kuhinju; Kuhati	Propisno spremati / Isprašiti sagove; Kuhati / Kuhati večeru	Posjeti; Dovršiti objed
14.30	Objed	Objed	Objed	Objed	Objed	Objed	Objed	Objed
15—16	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje	Pranje posuđa / Spremanje kuhinje
16—17	Odmor	Odmor	Odmor	Odmor	Odmor	Odmor	Odmor	Odmor
17—19.30	Radno vrijeme	Sapunati rublje; Prati čarape / Svršiti večeru	Krpati čarape / Popravljati garderobu; Plesti / Kuhati večeru	Krpati rublje; Škropiti rublje / Svršiti večeru	Nabavka u gradu; " / Svršiti večeru	Posjeti ili šetnja; " / Kuhati večeru	Sastaviti plan rada / Sastaviti jestvenik; Kupati / Svršiti večeru	Slobodno za muža i djecu; " / Hladna večera
19.30	Večera	Večera	Večera	Večera	Večera	Večera	Večera	Večera
20—22.30	Pranje posuđa / Slobodna za muža; Upisivanje izdataka / Spremanje na počinak	Pranje posuđa / Slobodna za muža; Upisivanje izdataka / Spremanje na počinak	Pranje posuđa / Slobodna za muža; Upisivanje izdataka / Spremanje na počinak	Pranje posuđa / Slobodna za muža; Upisivanje izdataka / Spremanje na počinak	Pranje posuđa / Slobodna za muža; Upisivanje izdataka / Spremanje na počinak	Pranje posuđa / Slobodna za muža; Upisivanje izdataka / Spremanje na počinak	Pranje posuđa / Slobodna za muža; Upisivanje izdataka / Spremanje na počinak	Pranje posuđa / Slobodna za muža; Upisivanje izdataka / Spremanje na počinak
22.30	Spavanje	Spavanje	Spavanje	Spavanje	Spavanje	Spavanje	Spavanje	Spavanje

strani štednjaka, mogla bi domaćica staviti prije početka rada vrč ili kantu s vodom u blizinu štednjaka, kako ne bi nepotrebno trošila vrijeme s donašanjem vode, držeći se glavnog principa u organizaciji, da treba za rad najprije sve prirediti. Vrlo bi važno bilo, da graditelji kod izvedbe plana ne zaborave, da je kuhinja radionica domaćice i da su temeljni radovi u svim kućanstvima isti, o kojima treba kod gradnje voditi računa. Osim toga graditelj mora voditi računa i o ispravnom smještaju prostorija u sklopu jednog stana.

Kod ispravne organizacije u kuhinji može domaćici najviše pomoći graditelj, ako štednjak, vodovod, odnosno praonik za suđe smjesti tako, da imaju dobru rasvjetu i da su jedan kraj drugoga u istom pravcu, jer će tek onda moći domaćica smjestiti pokućstvo tako, da će se svi radovi moći obavljati nesmetano onim redoslijedom, koji predviđa ispravna organizacija rada. Najvažniji je predmet štednjak, pa s obzirom na prostor i premještaj najzgodniji su stolni štednjaci, koji zauzimaju najmanje prostora. S obzirom na štednju snage i vremena najpodesniji su plinski štednjaci, koji u najviše slučajeva moraju biti vlasništvo domaćice. Idealno opremljena kuhinja ima zid obložen pločicama ili teracom, a prijelaz sa stijene na pod ne smije biti u pravom kutu, da se po kutevima ne može zadržavati blato i smeće. Ovako opremljena kuhinja ima uz vodovod ili izljev i sudoper, a i takav uređaj, koji omogućuje, da je kuhinja uvijek opskrbljena potrebnom količinom tople vode.

Kako danas kuhinja mora biti u mnogo slučajeva prostorija za dnevni boravak, to je poželjno, da kuhinja nije premalena, da se u nju može postaviti još jedan stol, tako, da jedan služi za rad, a drugi za blagovanje. Ovaj posljednji treba staviti u ugao s klupama i stolicama, kako bi domaćica, a i ukućani biti nesmetani. Ako bi to zbog premalenog prostora bilo nemoguće, onda si može dati napraviti dasku, koja je pričvršćena na zid u blizini štednjaka, koju može prema potrebi dizati i spuštati (Klaptisch). Ovu dasku stavit će za vrijeme rada u vodoravni položaj, a kad ju ne treba spustit će ju, da dobije na prostoru. Borave li domaćica i ukućani cijeli dan u kuhinji, onda je zgodnije, da je pod drven, ako ne može biti obložen linoleumom ili bi morala domaćica kameni pod prekriti nekim materijalom, jer je vrlo nezdravo boraviti čitav dan na kamenu. Da dobije takva kuhinja prijazniji izgled, potrebno je, da se zidovi svake godine pobijele, na prozor da se stave lagane zavjese, a štednjak, stol i kuhinjski ormar da se pokriju prostirkama.

Ovako uređena kuhinja čini boravak ugodnijim, a domaćici je olakšan rad, pa danas ima vrlo mnogo kuhinja, koje su na taj način uređene, a zadovoljavaju trim potrebama kućanstva, jer se u njima kuha, jede i boravi (Wohnküche).

Prije je kuhinja bila samo radionica domaćice (Arbeitsküche), pa je bilo važno, da je za rad podesno uređena i da je zgodno povezana s prostorijom, u kojoj se jede, t. j. blagovaonicom, halom ili sobom za dnevni boravak. Domaćici je bio rad samo toliko otešćan, što je morala više koraka učiniti kod prostiranja, odstiranja i serviranja, ali joj je bilo

mnogo lakše u toliko, što nije cijeli dan morala boraviti u istoj prostoriji, pa se lakše i odmorila. A i za druge članove je ova vrsta kuhinje bolje odgovarala pogotovu, ako mora domaćin duševno raditi, a djeca učiti.

Treća vrsta kuhinje je ona, u kojoj se samo kuha i jede (Essküche). Ova kuhinja u današnje doba najbolje odgovara, jer je domaćici olakšan rad, i ona nije ograničena samo na jedan prostor, pa se može u sobi odmoriti i promijeniti radno mjesto, jer ima dosta poslova u kućanstvu, koje može obaviti i u sobi.

U Engleskoj se uobičajila takva vrsta kuhinje (scullery), a uređena je kao soba za dnevni boravak. Ona ima štednjak, na kojem domaćica samo kuha, jer sve namirnice donosi na štednjak priređene i oprane u šerpinjama ili loncima, u kojima će kuhati. Kraj ove prostorije nalazi se mala prostorija s praonikom za posuđe i svim potrebnim uređajem za obavljanje svih kućnih poslova, koja je vrlo malena, pa u njoj domaćica radi sama nesmetano, a u blizini je svoje djece, koju može nadzirati. Dakle u takvoj kuhinji ne obavljaju se nikakvi poslovi, koji bi kuhinju mogli onečistiti, a nema u kuhinji ni buke, koja bi smetala ostale ukućane.

Ovakvih kuhinja ima i kod nas (soba sa štednjakom), samo s tom razlikom, da nema kraj ove prostorije kutića, u kojem bi mogla domaćica obaviti nečiste poslove, a ukućani ne mogu imati ni mira, ako se svi poslovi obavljaju u istoj prostoriji. Kako je tek domaćici teško raditi u takvoj kuhinji, ne treba ni spominjati. Za ovakav tip kuhinje, kao što je u Engleskoj, mnoga bi se domaćica oduševila, a pogotovu ona, koja ima više djece, jer bi na taj način djeca mogla boraviti uvijek u čistoj i zdravoj prostoriji, a ipak bi bila pod njezinim nadzorom.

Amerikanska kuhinja je posve prilagođena tamošnjem načinu života. Domaćica tamo nema pomoćnicu, no ima raznih pomagala i strojeva, a usto je kuhinja tako praktično i zgodno uređena, da izgleda kao laboratorij. U svojoj kuhinji ona ne boravi dugo, ne samo zbog toga, što ima sva pomagala pri ruci, što ima uvijek toplu vodu i t. d., već i zato, što kupuje samo tvorničke namirnice i konzerve, pa ona ne mijesi, ne lupa tijesto i uopće ne pravi komplicirane jestvenike, jer je tempo života takav, da to ni ne dospije. Tamo su najčešće kuhinje sa tri odjeljenja, između kojih nema vrata, već se mogu odijeliti zastorom od plastika. Ovaj sklop prostorija zovu oni »work center«, što znači radni centar, a obuhvaća malu kuhinju, kraj nje isto tako malu prostoriju, u kojoj je samo stol sa stolicama za blagovanje, a iz ove prostorije ulazi se u treći odio, koji je dosta veći, a služi za boravak. Druga vrsta ovakva »work centra« ima također tri odjela i to kuhinju, prostor, u kojem je stol za blagovanje, a s druge strane kuhinje je praonica za rublje, u kojoj pere i glača. Iz kuhinje odnosno odjela koji je određen za blagovaonicu, nadovezan je prostor za dnevni boravak, koji nije od kuhinje odijeljen zidom, već samo zastorom. Za naše pojmove je malo čudno, da je i praonica rublja u sklopu kuhinje i njezinih odjeljenja, no ne smijemo

si zamisliti ovakvu praonicu, kakva je kod nas s velikim ugrađenim kotlom, iz kojeg se diže para, a sa stijena cure vodene kapljice. U njihovoj praonici nalazi se mali električni stroj za pranje rublja, u koji domaćica odmah stavi rublje, čim se netko presvuče, i za četvrt sata izvadi iz stroja ne samo oprano, već i osušeno rublje. Kraj stroja za pranje nalazi se naime mali stroj za sušenje, koji izgleda kao malo veći lonac, u kojem se rublje posuši pomoću vrućeg zraka za nekoliko minuta. Ovaj »radni centar« domaćice građen je tako, da je odio, u kojem je smještena kuhinja, okrenut na sjever, a prostor za blagovanje i prostor za boravak na jug. U prostoru za kuhanje ugrađeni su ormari za kuhinjsko, porculansko posuđe za strojeve, za limenu posudu za otpatke (koji se najprije samelju u posebnoj napravi), ormar za sredstva za čišćenje, štednjak i sudoper. Svi ti ormari, štednjak i praonik ugrađeni su jedan do drugoga u jednom pravcu, da se posao može odvijati po sistemu, koji odgovara dobroj organizaciji, a da ne mora ni mnogo misliti na organizaciju.

Moderne kuhinje u Njemačkoj, Švicarskoj, Holandiji i Švedskoj imaju isto tako ugrađene ormare i povezane sa štednjakom i sudoperom, a sredina je prazna. Veće kuhinje građene su u obliku slova U, a manje u obliku slova L. Prve imaju uz štednjak i praonik ugrađene ormare u tri zida, a kod drugih su samo dvije stijene opremljene potrebnim ormarima. Posebnog stola u ovim modernim kuhinjama nema, jer su ormari tako građeni, da imaju visinu stola, pa je gornja ploča pokrivena linoleumom. Moderni stolci za kuhinju građeni su na vijak s naslonjačem ili bez njega, pa se pomoću vijka može regulirati visina. U nekim kuhinjama neki ormarići ugrađeni su u zidu iznad donjih ormara, pa kako oni nisu na dohvatu imaju u kuhinji i takav stolac, koji ispod sjedalice ima ljestve, da se mogu stvari iz ormara izvaditi. Ovakve moderne kuhinje imaju samo jedna vrata i prozor, pa se mogu urediti prema potrebama dobre organizacije. Naše kuhinje imaju ponajviše troja vrata i jedan prozor, pa je ovakav moderan uređaj kod nas nemoguć. Graditelji bi u tom pogledu morali pomoći domaćici, te kod sastavljanja planova uvažiti najprije potrebe domaćice i praviti takve nacrte stanova, koji današnjim životnim prilikama odgovaraju.

Kako je gotovo u svakom stanu smočnica smještena u blizini kuhinje, to nije potrebno, da je u kuhinji ormar ili pretinac u ormaru određen za zalihu namirnica. Posudu s mašću, kante s brašnom, šećerom i mirodijama držat će domaćica u smočnici, pa će i prije početka rada donijeti u kuhinju, a nakom obavljenog posla opet spremiti na mjesto. Kod izrađivanja plana mora graditelj misliti i na smještaj smočnice i njezino uređenje, jer južna i zapadna strana nisu nikako podesne za smočnicu. Prozor na smočnici mora biti dosta velik, da se prostorija može dobro zračiti. Smočnica mora biti opremljena potrebnim policama, i to jedna polica mora biti određena za spremanje zimnice, a druga za čuvanje zaliha namirnica. Ispod ovih polica može biti postavljena spremnica za krumpir, koja ne zaprema mnogo prostora i sanduk za brašno.

Za spremanje jela i namirnica služe hladionici, pa je i za njih najzgodnije mjesto u smočnici. Hladionici su ormarići, u kojima se može sniziti temperatura pomoću leda ili električne struje. Ovi posljednji nazivaju se frigidaire-i. Hladionika ima raznih veličina, pa se može udovoljiti svakom kućanstvu. Veličina hladionika zavisi o veličini prostora, koji je određen za led. Stijene hladionika su većinom iz čeličnog lima, a za izolaciju se upotrebljava pluto. Pretinci su obično pocinčani ili pokositreni. Kod finije izvedbe obloženi su iznutra emajliranim limom ili staklom. Hladionika na led ima dvije vrste: jedni imaju prostor za led sa strane, a drugi odozgo. Hladionici s prostorom za led odozgo imaju tu prednost, da zrak dobro cirkulira, jer gore ohlađeni zrak struji prema dolje, gdje se nalazi hrana. Osim toga mogu se u nj lako postaviti staklenke, u kojima se može brzo sve potrebno ohladiti. Hladionici s prostorom za led po strani zgodni su zato, jer se stvari mogu postaviti u hladioniku posve u blizinu prostora za led. Potrošak leda u dobrim hladionicima srednje veličine iznosi otprilike 3 kg na dan. U velikim kućanstvima odnosno ugostiteljskim poduzećima, obično se upotrebljavaju frigidairi, no zbog visoke cijene i potroška struje upotrebljavaju se mnogo više hladionici na led.

Kod spremanja ostataka od jela u hladionik treba paziti, da se jelo prije potpuno ohladi. Povrće, koje se stavlja u hladionik, treba umotati u novinski papir, a maslac spremiti u zatvorenoj posudi. O svemu što je spremljeno u hladionik treba voditi računa, a hladionik treba dnevno dobro zračiti i čistiti. Hladionik može si domaćica naknaditi »sitnicom«. To je ormarić, kojem su stranice i vrata od žičane mreže, da može doći zrak, a ne mogu doći muhe. Ovakva sitnica je najbolje smještena u smočnici, ako se objesi na kuku, koja je pričvršćena za strop.

Da bude domaćici olakšan posao oko izvršenja radnog plana, nastojat će urediti kuhinju praktičnim pokućstvom, kojim ne će imati neprilika ni kod nezgodno građenih kuhinja.

Uređenje kuhinje

Kako se kod nas ne mogu kuhinje urediti modernim ugrađenim pokućstvom, to u najpotrebniji kuhinjski namještaj pripada ormar, stol, stolice i sandučić za drva. Kuhinjski se stol izrađuje od mekanog drva, a stolna ploča i stolčići mogu se pokriti linoleumom, jer se onda lakše čiste. Praktično je, ako je u stol ugrađena daska, koja se dade izvlačiti, uz koju se posao može obavljati sjedeći. Ova daska može se izvaditi i s donje strane upotrebiti za mješenje tijesta. Dobro je, ako je na užoj strani stola pričvršćena daska, s kojom se može stol produžiti, što je vrlo važno kod glačanja velikih komada. Osim običnih stolčića za kuhinju praktično je u kuhinji imati stolac s naslonom i na vijak, kojim se može regulirati visina, koja je kod rada potrebna. S obzirom na mali prostor u kuhinji poželjno je, da je ormar tako građen, da se treći dio ormara može smjestiti napose. Za veća kućanstva potrebni su ormari u tri dijela, pa kad bi bili u jednom komadu, teško bi se našla stijena, na koju bi se mogli smjestiti. Ormar mora biti tako građen, da je prostor iznutra dobro iskorišten i da se posuđe može pregledno složiti. Poželjno je, da se u ovakav ormar može spremiti ne samo posuđe i pribor, već i stolno porculansko posuđe, kao i sav pribor za pranje i čišćenje. Za ovo posljednje obično je određen treći dio ormara, koji je u tu svrhu i posebno pregrađen, pa je najzgodnije, da se baš ovaj dio postavi odvojeno u slučaju premalenog prostora u kuhinji. Zgodno je, ako je na vratima iznutra postavljena naprava za poklopce, kuhače i slično.

Najbolje bi bilo, kad bi se kuhinjski namještaj mogao izraditi prema potrebama kućanstva i prema kuhinji, u koju će biti postavljen, jer bi onda namještaj i razmještaj mogli potpuno potpomoći organizaciju rada u kuhinji.

Potrebno posuđe nabavljat će domaćica postepeno, pa će nastojati, da razumnim gospodarenjem priskrbi porculanskog posuđa za 6 osoba, a odabrat će takvo, koje može dokupiti, kad joj se što polupa. Isto će tako nabavljati postepeno potrebno posuđe za kuhinju, a da joj i u tom poslu bude posao olakšan, napravila sam popis posuđa i pribora, koji je potreban za kućno gospodarenje.

Domaćica ne treba željeti, da snabdijeva svoje kućanstvo s raznovrsnim strojevima, koji omogućuju lakši rad u velikim kućanstvima, jer ne smije zaboraviti, da strojeve treba njegovati i čuvati, a prema tome odmah nakon upotrebe rastaviti, odijeljeno prati od ostalog posuđa i opet slagati i spremati na mjesto. Za ono malo materijala, kojeg ona treba prije kuhanja izrezati, usitniti ili slično, ne isplati joj se posao, a ni utrošak vremena oko čišćenja strojeva. Dok si ona priredi stroj i dok ga kasnije očisti, opere i spremi, dotle je ona jedan ili dva kg povrća ogulila i izrezala. Naprotiv, za velike kuhinje, gdje dolaze u obzir velike količine (100 kg) povrća, mnogo je racionalnije, ako je kuhinja snabdjevena sa svim potrebnim strojevima i napravama.

POSUĐE I PRIBOR ZA KUĆANSTVO

S t a k l e n o   p o s u đ e :

6 čaša za vodu	6 tanjurića
6 čaša za vino	6 zdjelica
6 čašica za rakiju	1 tanjur za kolače
1 vrč za vodu	1 zdjela za kompot
1 boca za vino	1 zdjelica za džem
1 soljenka	1 staklenka za šećerni prah

P o r c u l a n s k o   p o s u đ e :

6 plitkih tanjura	1 zdjela za varivo
6 dubokih tanjura	1 zdjela za salatu
6 malih tanjura	1 zdjela za meso
6 šalica za kavu	1 zdjela za tjesteninu
6 tanjurića	1 zdjela za voće
6 šalica za crnu kavu	1 doza za maslac

6 tanjurića
1 šećernica
1 kantica za kavu
1 vrčić za mlijeko
1 vrčić za vrhnje
1 čajnik
1 jušnik
2 stalka za jaja
6 šalica za čaj
6 tanjurića
1 plata za sendviče
1 plata za tortu
1 vatrostalna zdjela

Pribor:

6 velikih žlica
6 malih žlica
6 žličica
6 velikih noževa
6 malih noževa
6 velikih viljuška
6 malih viljuška
2 viljuške za narezak
1 cjedilo za čaj
1 poslužavnik
1 sipača za juhu
1 žlica za varivo
1 pribor za salatu
6 nožića za voće
1 nož za maslac
1 žličica za džem
1 lopatica za kolač
1 viljuška za meso
1 otvarač za konzerve
1 vadičep

Emajlirano i limeno posuđe:

6 šerpinja (br. 10, 14, 18, 20, 22, 26)
2 šerpinje za mlijeko (od 1/2 l i 1 l)
1 ponjvica za kavu
1 lonac na paru (Papinov lonac)
3 lonca (br. 10, 15, 16)
6 poklopaca
1 emajlirana tepsija
1 limena tepsija (niska)
1 oblik za biskvit
1 oblik za tortu
1 oblik za varenac
1 tavica za palačinke
1 tava za jaja
2 seljačke zdjele
1 zdjela za tijesto
1 cjedilo za rezance
1 cjedilo za juhu
2 emajlirana tanjura plitka
2 emajlirana tanjura duboka
1 ribež
1 lijevak
1 tava za prženje i pečenje mesa
1 kuhalo na toranj

Kuhinjski pribor:

2 velika noža
2 nožića
1 nož za kolač
1 sjekač
1 kosač
1 igla za nabadanje
3 sipače
1 lopatica
1 gnječilo za krumpir
2 limene žlice (velike)
2 limene žličice
1 viljuška za meso

Pomoćni pribor:

1 preša za krumpir
1 kotlić za snijeg
1 šiba
3 izrezača
1 kotačić za tijesto
1 pobirač (gumeni)

1 mužar
1 mlinac za kavu
1 turski mlinac
1 džezva
1 vaga
1 kutija utega
2 utega (od 1/2 kg i 1 kg)
1 stroj za meso
1 stroj za orahe
1 mjera od 1 dl
1 mjera od 1 l
1 celuloid-pločica
2 kista
1 vrećica s tuljčićima
1 štrcaljka za ukrašivanje
1 žičana mreža za kolač
1 roštilj za meso
1 uložak za povrće
1 naprava za rezanje jaja
1 gnječilo za limun
1 pločica za rezanje keksa

Drveno posuđe:

1 daska za mješenje
1 daska za kosanje
1 daska za meso
1 daska za kosanje luka
1 bat za meso
6 kuhača
1 kuhača za slatko
1 sito
1 naprava za pasiranje
1 valjak
1 ribež
1 gljivica za pasiranje
1 pometalo za brašno
1 kuhača za tući tijesto

Posuđe za zalihu:

1 ćup za mast
1 posuda za sol
3 limenke za brašno
2 limenke za šećer
1 lončić za rabljenu mast
2 boce za ulje i ocat
2 limenke za kavu i čaj
3 staklenke za mirodije

Pribor za pranje posuđa i čišćenje kuhinje:

2 zdjele
1 lonac za vodu
1 poklopac
1 kotlić za pribor
1 vedrica za pranje poda
1 lopatica za ugljen
1 žarač
1 metla
1 podložak za odlaganje
3 posude za sodu, sapun, pijesak
1 podložak za čaše
1 četka za čišćenje posuđa
1 smetiljka
1 četka za ribanje drva
1 četka za ribanje poda
1 pometalo

Pribor za pranje i glačanje rublja:

1 škaf
1 vedrica
1 rifljača
1 uže
1 glačalo
1 podložak za glačalo
1 korito za pranje
1 lonac
1 poklopac
2 tuceta kvačica
1 daska za glačanje
1 daščica za rukave

Održavanje reda i čistoće

Kod organizacije i izvršenja plana pomaže domaćici ustrajno održavanje reda i čistoće u domu, pa je ova dužnost mnogo lakša, ako su prostorije praktično uređene, i ako domaćica raspolaže potrebnim priborom. Svaka prostorija u stanu mora biti uvijek uredna i čista, što ne znači, da se mora svaki dan propisno spremati, već se mora nastojati, da se uvijek svaka stvar stavi na određeno mjesto, t. j. da ništa okolo ne leži i da nema nigdje prašine. Mnoge domaćice misle, da treba svaki dan propisno pospremati sobe, a kuhinju i ostale prostorije zanemaruju. Ni to nije ispravno, jer kuhinju treba svaki dan ujutro (iza zajutarka) pomesti i pobrisati prašinu po pokućstvu, prozoru i vratima. Kuhinju će trebati pomesti uvijek iza pranja posuđa, no ako domaćica pazi, da ništa ne prolije ili ne baca ništa na pod, ne će trebati više puta na dan mesti, a ni svaki dan kuhinju prati. Na čistoću štednjaka mora domaćica napose paziti, pa će u prvom redu nastojati, da ga kod kuhanja ne zamaže, kako bi si posao čišćenja prištedjela. Stol u kuhinji treba također držati u redu i čistoći, pa čim se nešto prolije treba obrisati. Kod čišćenja povrća treba stol uvijek pokriti novinskim papirom, s kojim se nose otpaci u smeće i paziti, da se ništa ne prospe po podu. Kuhinja nije uređena ako se nakon pranja ne uredi sudoper i izljev. Hladionik treba svaki dan dobro obrisati i zračiti, a svakih osam dana oprati vrućom otopinom sode. Svakog tjedna treba pod u kuhinji temeljito oprati, a isto tako pod u smočnici i zahodu. Stolove i stolice treba ribati prema potrebi, pa ako domaćica znade čuvati, morat će temeljito čistiti kuhinju i nuzprostorije samo svakog mjeseca. Najvažnije je, da domaćica uvijek svaku upotrebljenu stvar odmah stavi na određeno mjesto, a kod rada, da što više čuva stol, pod i okolinu, kako ne bi imala više poslova nego je potrebno. Mnoga domaćica misli, da ne bi mogla izvršiti radni plan, kad bi to konzekventno provodila, no zaboravlja, da bi ovim načinom rada imala nepotrebnih poslova, koji bi ju mnogo više zadržavali kod izvršenja plana, nego obavljanje poslova uz čuvanje i momentano spremanje i brisanje, koje oduzima mnogo manje vremena.

Održavati red i čistoću ne znači dakle, da domaćica mora uvijek samo mesti, prati i ribati, već to znači čuvati, spremati na svoje mjesto te odmah i najmanju kapljicu, nečistoću ili nered ukloniti, jer to najviše pomaže izvršenju plana i dobroj organizaciji.

Sprečavanje umora kod rada

Neispravno uređenje kuhinje kao i pomanjkanje pribora, koji olakšava rad, dovodi do nepotrebnog umora. Neispravnim uređenjem kuhinje, napravi domaćica mnogo nepotrebnih koraka, jer radno mjesto nije u blizini štednjaka i vodovoda, a nastoji obavljati poslove prema postavljenoj organizaciji. »Sve prirediti« prije svakog posla nije samo potreba radi provođenja dobre organizacije, već i radi čuvanja tjelesne snage i sprečavanja nepotrebnog umora. Domaćica, koja radi promišljeno, t. j. prema radnom planu i sistemu, koji zahtijeva dobra organizacija, mnogo će pridonijeti sprečavanju nepotrebnog umora.

Kućanski rad sam po sebi nije lagan, pa ga upravo zato treba promišljeno obavljati, kako bi se što više čuvala tjelesna snaga i otklanjao nepotreban umor. Žurbom, bježanjem, dugotrajnim stajanjem, radom bez odmora, te neispravnim držanjem tijela najbrže dolazi do umora, koji sprečava izvršenje radnog plana i provedbu dobre organizacije. Dnevni red i radni plan sprečavaju žurbu i bježanje, jer traže promišljeni rad, što je užurbanim načinom teško izvesti. Posao, kod kojeg je potrebno dulje stajanje (pranje i glačanje), treba prekidati kratkim odmorima od 10—15 minuta, pa ako domaćica tako radi, ne će nakon izvršenog posla osjećati tako veliki umor kao onda, ako ga je stojeći odradila bez prekida kroz nekoliko sati. Ovih 10 minuta odmora može domaćica upotrebiti, da malo pročita novine, da se sjedeći razgovara ili nešto pojede ili nešto napiše ili djeci pokaže zadaću i slično. U tom pomaže domaćici i dnevni red, koji traži i redoviti odmor prije i poslije podne, kod kojega se preporuča posvemašnje mirovanje. Ako za ovakav odmor koji dan ne osjeća potrebu, a ima malo više krpanja ili sličnih laganih poslova, koje se može sjedeći obaviti, onda taj dnevni odmor može iznimno upotrebiti u ovu svrhu. Kako se u prijepodnevni radni plan stavljaju obično teži poslovi, to se prijepodnevni odmor ne preporuča drugačije upotrebiti nego posvemašnjim mirovanjem od pola sata, kako to i dnevni red predviđa.

Domaćica mora znati, da do umora ne dolazi samo od preteškog tjelesnog rada, već može doći i zbog nepravilnog držanja tijela i nedovoljnog izmjenjivanja stajanja sa sjedenjem. Ako domaćica uoči, da se sjedeći troši 4 puta više snage, stajanjem 12 puta više, a u pognutom stavu 55 puta više nego ležanjem, onda će joj biti jasno, da mora veliku pažnju posvetiti baš tome, kojim će položajem tijela koji rad obaviti. Naglasiti moram, da se i kod toga mora raditi promišljeno, pa se ne smije uočiti samo gore navedeno i nastojati što više sjedjeti kod rada. Treba naime uočiti, da za neke poslove treba mnogo više vremena, ako se rade sjedeći, nego kad bi se obavili stojeći, i da bi zbog nespretnog položaja tijela (koji dotičnom radu ne odgovara) došlo do mnogo većeg umora, nego kad bi se radilo stojeći. To se može primijeniti na glačanje, jer se zbog neispravnog držanja tijela ne mogu sjedeći izglačati veliki komadi rublja bez suvišnog utroška snage, već samo mali komadi i komadi, koje ne treba glačalom pritiskivati. Kad bi veće komade glačali sjedeći, umorili bi se nespretnim pružanjem ruku na drugu stranu stola, a kod glačanja škrobljenih komada došlo bi sjedeći do većeg umora zbog nepotrebnog pritiskivanja glačala.

Često i nepotrebno sagibanje dovodi do umora, pogotovu kod dugotrajnijeg posla, pa i to mora domaćica izbjegavati. Na pr. kod pranja prozora stavit će posudu s vodom ili na prozor ili na stolić kraj prozora ili na stolac, već prema tome, koja joj visina odgovara. Kod vješanja rublja stavit će košaru s rubljem na stolac, a u velikim kućanstvima, gdje ima rublja vrlo mnogo, a suši se u prirodi, zgodno je, da domaćica dade staviti košaru od rublja na kotačiće, odnosno napraviti kolica, koja može za sobom voziti prema potrebi.

Sjedi li domaćica uz stol, koji joj je potreban za rad, mora razborito postupati, jer kod previsokog stola dolazi brzo do umora zbog nenaravnog

položaja ruku, gotovo više, nego da je posao obavila stojeći. Za takve poslove morala bi domaćica imati u stolu dasku, koju može prema potrebi izvući i na nju staviti potreban pribor, pa kad joj ruke budu u normalnom položaju, onda ne će osjetiti umor u rukama.

Za rad, koji se može obavljati sjedeći najpodesniji su stolovi, kojima se stolna ploča može pomoću vijka spustiti i dignuti, a na nogama su ugrađeni kotačići, koji domaćici omogućuju, da si radno mjesto može na lagan način premjestiti po potrebi. To je osobito podesno za one kuhinje, koje se ne mogu propisno urediti radi nespretne izgradnje te mnogih vrata i prozora. Ako si u kuhinji domaćica može smjestiti sve tako, da je razmještaj pokućstva ne bi sprečavao u dobroj organizaciji, onda će mjesto ovakvog stolića nabaviti stolac na vijak, kojim će si položaj ruku moći odrediti, kako najbolje odgovara.

Domaćica će na ovu okolnost nepotrebnog umaranja misliti i kod uređenja ormara, pa će stvari, koje su češće potrebne staviti u gornje pretince ili ladice, kako se ne bi morala često sagibati.

Napokon moram spomenuti, da ne dolazi uvijek do umora samo zbog preteškog tjelesnog rada ili neispravnog položaja tijela, već može doći do umora i zbog pomanjkanja volje i veselja za rad. U tom slučaju mora domaćica tražiti sredstvo, koje bi u njoj pobudilo volju za rad, a to bi mogla biti promjena rada ili tiho pjevuckanje ili vedra glazba, što danas nije teško, ako se ima radio. Glavno je, na što se u tom pogledu ne smije zaboraviti, da se dolazi do veselja i volje za rad uspjesima u radu, do kojih se opet dolazi samo promišljenim radom, pa će nastojati, da radi po planu i da rad što bolje organizira. U ovom pogledu mora domaćica reflektirati i na pomoć muža, djece i ukućana, jer će joj oni u tom pogledu najviše pomoći, ako ne drugačije, a ono pokazivanjem zadovoljstva, zgodnom pohvalom i priznanjem, ili još više ,ako joj budu što češće iskazivali svoju zahvalnost. Uvjerena sam, da bi se i najindolentnijoj domaćici na ovaj način pobudila volja i veselje za rad, pa bi onda i najteži umor lakše svladala, a prema tome ne bi ni gubila volju i veselje za rad.

Odijevanje domaćice

Napredna domaćica zna u modnim listovima razlikovati haljine, koje pristaju za prijepodnevno ili popodnevno izlaženje po komisijama, za prijepodnevne ili popodnevne posjete, za kazalište ili koncerte, a ako je zaposlena i izvan kuće, onda i za svoje zvanje, ali rijetko će se naći domaćica, koja će se isto tako zamisliti u radne haljine i tražiti ih ili zapažati u modnim listovima među haljinama za domaćinsko zvanje.

Većina domaćica ima dugu kućnu haljinu, koju mora obući kod ustajanja i prije lijeganja, i kako se mnogima čini, da ih dobro odijeva, to ostaju u njoj čitavo jutro, a neke i čitav dan, te u njoj obavljaju sve kućne poslove. Domaćica, koja je primijetila, da joj ova vrst haljine smeta kod rada, ta si je za rad odabrala neku haljinu, koju više ne može nositi u posjete ili

izlaziti na ulicu, jer nije moderna, a ne može ju više prekrajati. Da dugačka haljina, eventualno još s dugačkim i širokim rukavima nikako ne odgovara za kućni posao, mislim, da ne trebam napose razlagati, no zašto nisu podesne iznošene haljine za kućni posao treba ipak obrazložiti za one domaćice, koje tako ne misle. Haljina, koja je jednom služila za ulicu, posjete, kazalište ili koncerte sašivena je od dobre vunene ili svilene tkanine, koja se nije posve istrošila nošenjem, već je morala biti izlučena iz garderobe, jer se više nije dala prekrajati, da bi mogla zadovoljiti modi. Ova haljina ne odgovara za kućni posao u prvom redu zbog materijala, od kojeg je napravljena. Domaćica se kod rada znoji, a vunene i svilene tkanine uvlače na sebe miris znoja, kao i miris kuhinje, koji se iz haljine ne mogu brzo izračiti, već se taj miris prenosi u sobe i nije ugodan za okolinu. Masne mrlje, koje domaćica lako zadobije, kupe na sebe brzo prašinu, a kako se ne mogu lako i brzo iz tkanina izvaditi, a da se uz to i tkanina ne uništava, to je razumljivo, da ovakva haljina zbog materijala nikako ne odgovara, jer ne možemo zamisliti, da bi domaćica bila ugodne vanjštine, kad bi bila u haljini, koja je puna raznih mrlja. Ako usto još uoči domaćica, da je taj skupocjeni materijal u tako kratko vrijeme posve uništila mrljama i čestim pranjem ili čišćenjem, onda mora priznati, da ne postupa racionalno, ako ovakvu haljinu upotrebi za rad. Uzevši u obzir, da ova haljina nije ni sašivena prema potrebama kućnog rada, jer je sašivena previše uz tijelo, pa se ne može domaćica kod rada slobodno kretati, rukavi su joj možda uski i dugački, koji pogotovu smetaju kod rada, onda je razumljivo, da ta haljina ne može nikako odgovarati za radnu haljinu. Domaćica, koja to ipak čini, opravdava to time, da si ne može nabavljati radnu garderobu, kad jedva ima novaca za koju vunenu ili svilenu haljinu, bez koje ne može biti.

Svaka domaćica ima potrebu, da se poslije prijepodnevnog rada i nakon odmora presvuče, pa bi onda razumnije učinila, kad bi ovakvu haljinu obukla kod kuće poslije podne i u njoj obavljala poslove, s kojima se ne će zamazati, a ni oznojiti, jer poslije podne u većini slučajeva ima u radnom planu krpanje, šivanje, pletenje i slično. Mora li na večer ipak dovršiti večeru, to će za to kratko vrijeme staviti preko ove haljine veliku radnu pregaču, koja joj u kuhinji mora stajati uvijek na dohvatu. Ovakva radna pregača pravi se obično od gradla, glota ili satena u smeđoj ili sivoj boji, a sašivena treba da je tako, da se na prednjem dijelu preklapa, kako bi haljina i naprijed bila zaštićena. Ova radna pregača nema gumba, već dvije duge pruje, koje se u struku provuku, a otraga se u struku zavežu. Praktično je, da ova pregača ima dugačke rukave na gumu, koji se mogu po potrebi dignuti i do lakta, a po potrebi i zaštititi rukave. Ovakvu radnu pregaču treba domaćica i uz potrebnu radnu garderobu, jer ima poslova, kod kojih se mora jače zaštititi od prašine, od čađe (kod čišćenja štednjaka), od perja (kod pranja perja), kod sijanja brašna i sličnih poslova. Ovakva radna pregača vrlo je praktična, ali nikako ne može zamijeniti radnu haljinu iz više razloga. Ako bi domaćica ovu radnu pregaču stavila preko iznošene vunene ili svilene haljine, ne bi bila zbog nepodesnog kroja slobodna u radu, a ljeti bi joj bilo prevruće,

ako bi ju stavila preko još jedne haljine. Ako bi pak imala samo ovu radnu pregaču cijelo radno vrijeme, ne bi ipak bila tako odjevena, da bi njena vanjština ugodno djelovala na okolinu. Domaćica ne smije zaboraviti, da je muž u svom uredu okružen ženama, koje nose ovakve radne pregače (zvane kute), i da mu svakako odgovara, ako kod kuće ne mora gledati i ženu u ovakvoj opremi, koja ga sjeća na ured, a ne čini njezinu vanjštinu prijatnom. Kad bi se domaćica malo bolje zamislila u izbor radne haljine, te izjednačila njen izbor i pažnju s izborom i pažnjom za sve ostale vrste haljina, onda bi ustajnim razmišljanjem došla do onih finesa u načinu odijevanja u domu, do kojih je došla kod načina odijevanja za razne zgode.

U prvom redu mora domaćica uočiti, da radna haljina mora biti izrađena ljeti od kretona, a zimi od barhenda. Ove dvije vrste tkanina mogu se dobro prati, pa je domaćica u mogućnosti, da uvijek bude čista i uredna. Ljetne radne haljine od kretona birat će u živahnim bojama, koje su ukusno uzorkovane, dok zimske radne haljine moraju biti zagasitije boje, a uzorci slični onima, koji se stavljaju na svilenu ili vunenu tkaninu. Ako je domaćica izabrala tkaninu, koja njoj i njezinima odgovara, onda će birati fazonu, po kojoj će ju sašiti. Kako modni listovi donašaju i kod ove garderobe lijepi izbor modela, to će se domaćica i u ove dobro zamisliti i birati onaj, koji njezinom tijelu najbolje odgovara. Modeli radnih haljina risani su tako, da radna haljina može zadovoljiti svojoj svrsi, i da kroj odgovara tkanini, pa od toga izbora ne treba o tom voditi računa, već treba samo da zadovolji svom ukusu. Kako radne haljine nisu tako podvrgnute modi, to se one mogu nositi tako dugo, dok se ne istroše, a da se ne trebaju prepravljati, pa domaćica treba nabaviti samo dvije, kako bi imala dovoljno za izmjenu. Prema tome, kad si domaćica jednom nabavi dvije ljetne i dvije zimske radne haljine, onda će svake treće ili četvrte godine trebati samo jednu takovu haljinu kupiti, da obnovi svoju radnu garderobu. To može najbolje udesiti tako, da ne kupi iste godine novu zimsku i novu ljetnu radnu haljinu, već da to čini naizmjence. Kako je materijal za radnu haljinu najjeftiniji od svih materijala, koje domaćica kupuje za sve vrste svojih haljina, a može ju sa malo truda i sama sašiti, to ne može ovu indolencu za radne haljine ispričati time, da za nabavu radne haljine nema mogućnosti.

Za radnu haljinu postoje uglavnom tri fazone, koje se u nekim detaljima prilagođuju modi. Radna haljina može biti sašivena tako, da se sprijeda po cijeloj dužini zatvara gumbima, ili je tirolka u bilo kojoj izvedbi, ili se sastoji od bluze i suknje. Ova posljednja je najnovija vrsta radne haljine, za koju mnoge domaćice drže, da je od svih dosadašnjih kombinacija najpraktičnija. Kad čujemo, da je sastavljena od suknje i bluze, ne čini nam se baš najpraktičnija, kad se sjetimo, da bi domaćica kod rada u ovakvoj haljini mogla postati neuredna, jer bi joj bluza mogla u struku izaći iz suknje, što nikako ne bi uredno djelovalo. Međutim, i na to je mišljeno, pa je ovakva bluza ujedno krojena sa gaćicama, a preko toga se stavi suknja, pa se domaćica kod rada može slobodno kretati, jer joj bluza ne može izaći iz suknje. Osim toga može kod odmaranja suknju brzo skinuti, da ju ležanjem ne zgnječi, kako ju ne bi trebala glačati. Ako je domaćica kod ovih radnih haljina posvetila pažnju izboru tkanine i pazila, da je fazona prilagođena modi, onda ne samo, da se može u ovakvoj haljini smatrati sposobnom primati posjetu, već može u njoj otići i na trg i obaviti ujutro sve, što joj prije početka rada u domu treba. Dakle, kad se domaćica u ovu svoju haljinu ujutro obuče, ne treba se presvlačiti, ako mora i izaći, ili ako netko dođe u posjete, a bit će i njezina okolina zadovoljna s njezinim izgledom. Ako za rad odredi neku iznošenu i nemodernu vunenu ili svilenu tkaninu, ne će u njoj izlaziti, jer ju je za to iz garderobe izlučila, pa će se, ako mora ići na trg, presvlačiti, a time će izgubiti vremena i napravit će si nepotreban posao, jer će se iza oblačenja morati još i češljati. Napokon moram spomenuti, da su domaćice vrlo zadovoljne s radnom haljinom, koja se sastoji od bluze s gaćicama i posebne suknje i zato, jer osim prslučića oblače samo radnu haljinu, pa na taj način ljeti štede rublje. U takvoj haljini nije im ljeti kod rada vruće, a zimi oblače haljinu na rublje, pa kako onda imaju dvostruke gaćice, to su od zime dobro zaštićene. Kod izbora fazone za ovu vrstu haljina imaju mnogo slobode, jer bluze mogu biti razne fazone, a svaka fazona bluzice je uvijek dovoljno široka, da se u njoj može slobodno kretati. Fazonu suknje birat će uvijek prema materijalu, od koje haljinicu šiva.

Ako domaćica sve ovo uoči, doći će sigurno do spoznaje, kako je važno voditi računa o ispravnom odijevanju kod rada te kako je to zapravo i uštednja. Kako bi radne haljine ostale besprikorne, a domaćica uvijek u njima čista i uredna, to će uredna domaćica staviti kod rada i pregaču, pa će u svojoj garderobi imati najmanje 4 pregače, i to dvije za kućne poslove, a dvije bijele za kuhanje. Za poslove prije podne najpodesnije su jednostavne pregače, koje domaćica prema potrebi brzo skida i stavlja (Schusterschürze), pa će za kućne poslove sašiti pregače od gradla u boji, a za kuhanje od bijelog platna, da se mogu dobro iskuhati. Kad domaćica nabavlja materijal za radne haljine, onda će nabaviti $\frac{3}{4}$ m više, pa će si od toga napraviti rubac, kojim će uvijek glavu povezati kod svih poslova, kod kojih bi mogla kosu, odnosno glavu zaprašiti. Ovaj će rubac moći kasnije upotrebiti za popravak radne haljine, na kojoj će trebati promijeniti leđa ili je malo oko džepova okrpati.

Kad se domaćica poslije podne presvuče u vunenu ili svilenu haljinu, koju je izlučila iz bolje garderobe, onda će preko ove haljinice staviti pred sebe malu ukrasnu pregaču (Zierschürze), koja će joj ne samo štititi haljinu, već će čuvati čisto rublje, koje krpa, ili ručni rad, koji drži na kriju. Ako je ova pregačica iz ukusnog materijala i lijepo sašivena, podignut će i izgled nemoderne, ali još uvijek dobre vunene ili svilene haljine. Kad je domaćica svaku haljinu do kraja čuvala tako, da nema po haljini previše mrlja, onda će ju konačno rasparati, slabije dijelove ukloniti, a ostale oprati i izglačati. Taj materijal treba spremiti među krpice, koje će moći dobro upotrebiti kod prerađivanja ili krpanja haljina.

Domaćica, koja se u sve ovo zamisli, doći će do spoznaje, kako je važno ispravno odijevanje kod rada, ne samo radi slobodnog kretanja kod rada i razumnog gospodarenja, već i radi sebe same, jer je najveći dio dana

u radnoj haljini, pa je onda i najvažnije, ako se već odijeva radi vlastitog osjećanja, da bude ukusno i skladno odjevena u svom domu. Dobrim načinom odijevanja u domu i kod rada pokazuje domaćica, da ne podcjenjuje sebe, a ni svoj rad, da voli svoga muža i svoju djecu i da joj je u prvom redu stalo, da su oni zadovoljni s njezinim načinom odijevanja. Bude li o tom vodila brigu i ustrajno provodila ispravno i ukusno odijevanje kod rada, ne će ni sama više htjeti raditi u drugoj haljini nego u onoj, koja posve odgovara svojoj svrsi.

Pomoć djece u kućanstvu

Dosada smo vidjeli, da domaćici može pomoci u njenom radu svrsishodno uređenje kuhinje, prikladan pribor, uklanjanje i sprečavanje umora, te ispravno odijevanje kod rada, no unatoč svemu tomu ne može biti uspjeha bez truda i žrtava, t. j. do te pomoći može se doći samo vlastitim nastojanjem.

Isto si takvim žrtvama mora domaćica priskrbiti pomoć djece u kućanstvu, samo kod ove žrtve ima ona još i to veliko zadovoljstvo, da je ovim nastojanjem i žrtvama pomogla uvesti djecu u realni život i da im je spriječila u budućem životu mnoga teška razočaranja.

Razna su mišljenja o tome, da li bi se djeca upotrebila kao pomoć u kućanstvu ili su ona dovoljno opterećena školskim radom. Posebno je mišljenje, da djeca uopće ne mogu biti pomoć, već da samo zadržavaju domaćicu u radu budući da su nespretna i polagana.

Mnoga domaćica u svojoj pretjeranoj ljubavi prema djeci ne traži od njih nikakvu pomoć u kućanstvu, čuvajući ih od svake neugodnosti, kojom sobom donosi realni život, u želji, da im bar u djetinjstvu bude lijepo i dobro i da djeca ponesu iz roditeljskog doma najljepše uspomene, jer će i onako dosta rano u životu osjetiti teškoće svakidašnjice. Kod ovog rezoniranja ne misli domaćica, da će baš ovim čuvanjem djece od neugodnosti učiniti djecu nesposobnom za život, a uspomena na takav roditeljski dom, da će ih učiniti kroz cijeli život nesretnima.

Ovako dakle može govoriti samo domaćica-majka, kojoj je teret kućanski posao i briga za obitelj, pa unaprijed strepi, kako će biti njezinim kćerima, kad jednom budu domaćice i majke. Ova je domaćica sigurno bila u djetinjstvu čuvana od svoje majke od svakog posla i neugodnosti, pa ju uspomena na lijepi, udobni i bezbrižni život u roditeljskom domu nije mogla učiniti sretnom i zadovoljnom, već upravo nesretnom, jer i nehotice uvijek prispodablja, kako joj je lijepo bilo uz majku, a kako joj je sada teško uz muža, koji od nje očekuje dobru domaćicu s puno ljubavi za kućanski rad, a ne može joj učiniti život bezbrižnim, kako je to bilo u roditeljskom domu. Ova domaćica zaboravlja, da ni jedno dijete po ovakvim lijepim uspomenama iz roditeljskog doma ne stječe sposobnost za život, niti ga ove uspomene kasnije usrećuju. Ovako odgojene kćeri ostavljaju muža, pa i najljepši dom, a mnogo puta i djecu, pa se zbog uzgojenog egoizma vraća udata kćerka k majci u čežnji za onim lijepim

i bezbrižnim danima u roditeljskom domu. Ona zazire od života, koji od nje traži rad, žrtve i pregaranja, za koja se ona nije u roditeljskom domu osposobila, jer je 16 godina samo učila i studirala, tako da joj je studij bio jedini cilj njezinog života.

Do ovakvih nesreća dolazi i u onim obiteljima, u kojima domaćica nema volje za kućanski rad, pa se zaposlila izvan kuće. Ovakva domaćica ne može se uopće posvetiti odgoju svoje djece, a kamoli, da bi ih po kućanskim poslovima i dužnostima osposobila za život. Domaćica, koja ima muža, koji može zarađivati, a ima i djecu, mora najprije temeljito i svestrano razmotriti, da li joj privređivanje izvan kuće donosi toliku materijalnu pomoć, da bi ona mogla biti vrednija od one dobiti, koju bi imalo njezino kućanstvo i njezina djeca, kad bi se ona sama posvetila domaćinskom zvanju. Kod toga se mora misliti, da li je vrednije, da bezbrižnije kupuje namirnice i odijela, ili je važnije, da bezbrižnije vodi svoje kućanstvo i odgaja svoju djecu. Mislim, da je mnogo teža briga za dom i djecu, koju ona ostavlja osam sati, nego što je briga, koju bi imala s financijalnim poslovanjem. Osim toga prepuštanje kućanstva i djece nosi sa sobom mnogo teže posljedice, na koje domaćica mora misliti, ako želi imati svoj dom, usrećiti muža i dobro odgojiti svoju djecu. Priznati se mora, da nije lako s minimalnim dohotkom držati ravnotežu u financijalnom poslovanju, no ako je domaćica čedna i tako odgojila i svoju djecu, onda će lakše eliminirati sve izdatke, koji nisu baš životna potreba, pa će uz ljubav i međusobno razumijevanje u domu lakše prebroditi i tu teškoću, nego onu, koja će uz novac, što ga privredi, unijeti u dom nesreću i nezadovoljstvo.

Ovo su primjeri, iz kojih se može jasno razabrati čemu vodi eleminiranje kućanskog odgoja i radi čega mora domaćica reflektirati na pomoć djece u kućanstvu. Roditelji, koji misle da kućanski odgoj nije potreban, odgajaju jednostrano svoju djecu, jer nastoje, da se djeca što više naobraze, t. j. da steknu što više znanja, a ne nastoje ih osposobiti za realan život, kroz koji se ne prolazi samo znanjem, već i snalaženjem u svakoj situaciji pomoću poznavanja i poštivanja svakog rada. Samo ustrajnim učenjem nitko nije stekao onu pravu naobrazbu, koja čini čovjeka čovjekom, već se uz učenje mora vježbati u dobrim navikama svagdanjeg života. Ovom vježbom u dobrim navikama jača se volja, prisvaja se ustrajnost, nesebičnost, požrtvovnost, a suzbija lijenost, bezobzirnost, precjenjivanje i podcjenjivanje samoga sebe. Ovakvim radom dolazi do poštovanja ljudi i do unutarnje sreće i zadovoljstva. A gdje ima više prilike za vježbu u tom pogledu nego u domu, privikivanjem na kućni red i na one poslove, koji svakom čovjeku čine život u domu lijepim i ugodnim.

Ako ovu potrebu odgoja na kućanskom radu uvidi domaćica, ne može biti mišljenja, da pomoć djece nije potrebna u kućanstvu i ako ona, dok su malena i nespretna, zadržavaju u radu i nisu od velike koristi. Ako se pak sjetimo na seljačku djecu, koja se počevši od osme godine prihvaćaju svakoga posla u domu i na gospodarstvu, a do toga su došla postepenim privikavanjem i igrajući od najranije dobe, zašto onda ne bi mogla i druga

djeca obavljati lagane kućne poslove uz školske dužnosti i vježbati se u marljivosti, urednosti, čistoći, točnosti i savjesnosti, tim svim dobrim navikama, koje će im olakšati život. S ovim odgojem treba početi već od treće godine života s vježbom u izvršivanju sitnih usluga, s kojima se dijete pomalo privikava, da pazi na potrebe majke, oca ili starije braće. Ovaj odgoj traži već kod male djece donošenje i odnašanje lakših stvari ili pribora, ili traži da dijete digne, ako je nekome nešto palo, da slaže i sprema svoje igračke, da se samo oblači i svlači, da svoju odjeću slaže i stavi na određeno mjesto, da cipelice odnese na mjesto za čišćenje i slično. Kad je dijete veće, potaknut će ga majka na pomoć u njezinu radu i zabaviti ga brisanjem prašine, pranjem i brisanjem posuđa, koje se ne može polupati, mijesenjem tijesta, pranjem i vješanjem rublja, miješanjem, kuhanjem i t. d., no uvijek će kod toga istaći, da ono svojim radom pomaže majci, jer će se u djetetu buditi osjećaj zadovoljstva i ponosa, da je i ono već od neke koristi. Dakako, da ovaj dječji rad ne pomaže domaćici, no kako to nije ni svrha kod djece u toj dobi, to je domaćici dužnost, da ima strpljenja i da na taj način cijelo prije podne zabavi djecu s namjerom, kako bi djeca došla što prije do uvjerenja, da njihova pomoć majci mnogo znači. Ovaj osjećaj, kao i osjećaj da smiju i mogu pogamati, poticat će djecu na rad, a imat će i u tom radu (zapravo igri) posebno veselje. Domaćica će svaku godinu u tom odgoju ići dalje, pa će tražiti i malo veću ustrajnost u radu, koju ne će zaboraviti pohvaliti i nagraditi.

Kad dijete počne ići u školu i pomalo počne shvaćati što je dužnost, onda će domaćica od djeteta tražiti, da preuzme i u kući na sebe neke male dužnosti, koje ne će biti sada više samo igra i sredstvo odgoja, već i mala pomoć, koju će domaćica osjećati. Redoviti dnevni posao ovakvog djeteta mogao bi biti prostiranje i odstiranje stola za obroke, usluge kod stola, u kuhinji, kod pranja i vješanja rublja, brisanje prašine, čišćenje cipelica i slično. Sav taj posao i pomoć u kućanstvu mora domaćica prikazati djetetu kao nagradu za brzo i savjesno izvršenje školskih dužnosti, koje mu dakako moraju biti prve. Kao nagradu za savjesno i točno izvršenje ovih kućanskih dužnosti dozvolit će domaćica igru, pa će pozvati djeci kojiput i prijatelje i prijateljice, ali će tražiti od djece, da majci pomognu u dužnostima, koje ovaj poziv sobom nosi. Ima sigurno mnogo domaćica, koje u tom pogledu imaju isto mišljenje, samo im manjka strpljenje, pa zbog toga ne potiču djecu zgodnim načinom na rad, već u djeci ubijaju volju za svaki kućanski rad riječima: »Ostavi to, ja ću to mnogo brže i bolje napraviti«, ili »ne mogu gledati, kako si nespretna i kako polagano radiš«. Kad bi domaćica radila obratno i privlačila djecu na rad pohvalom u najsitnijim uspjesima dijete bi sigurno napredovalo, svakim bi danom bilo spretnije i konačno bi bilo domaćici pomoć, koju treba i željkuje. Isto tako kao što je važno poticanje djece na rad u domu, tako je važno, da se domaćica pred djecom ne tuži na svoje dužnosti i posao, već da s djecom o tome razgovara tako, kao da očekuje od njih njihovo mišljenje i savjet, pa da ih tako prisili, da o tim dužnostima razmišljaju. Domaćica će dobro učiniti, ako s djecom raspravlja o životnim potrebama, potrebama kućanstva i o cijenama, kako bi djeca pomalo

došla do razumijevanja za majčine brige i do velikog poštivanja majke kod spoznaje, da je ona uvijek vedra i raspoložena unatoč teškom radu i velikim brigama i dužnostima. Ako bude domaćica o mnogim kućnim poslovima s djecom razgovarala i dopustila, da djeca čuju njezin razgovor s ocem kod sastavljanja radnog plana i programa za drugi dan, doći će i djeca do uvjerenja, da su kućni poslovi oni, koji donose udobnosti domu, pa ih ne će podcjenjivati, omalovažavati, a još manje smatrati nepotrebnim. Ovakvim odgojem imat će domaćica od ženske i muške djece već u 15. godini pravu pomoć, jer će ona uz školske dužnosti uvijek naći vremena i za koji kućanski posao, a smatrat će ga zabavom i promjenom, jer ih je majka tako odgojila. U tom slučaju ne će trebati domaćica svojoj djeci pričati, kako se brigom za obitelj i radom u kućanstvu dolazi do unutarnje sreće i zadovoljstva, kad im je majka za to živi primjer unatoč velikih dužnosti i poslova. Ovakvu će domaćicu zbog njezinih žrtava i velike ljubavi za rad poštivati muž i njezina djeca, a djeci će roditeljski dom ostati u trajnoj i najljepšoj uspomeni, iako nisu bila pošteđena od pomoći u kućanstvu.

ORGANIZACIJA RADA U VELIKOJ KUHINJI

O organizaciji rada kod priređivanja pojedinih jela i čitavog jestvenika bilo je govora u prvom dijelu knjige (str. 229—233), pa je tamo na temelju radne ure točno objašnjeno, kako se može provesti dobra organizacija kod kuhanja. Tko se u ovoj organizaciji vježbao kod kuhanja, taj je zašao u bit dobre organizacije i razumjet će, da je dobra organizacija rada glavni uvjet za postignuće uspjeha. Ekonomično vođenje kuhinje bez dobre organizacije ne može se ni zamisliti, a da se stekne ova sposobnost, nije dovoljno znati organizirati samo priredbu jela, već treba znati provesti valjanu organizaciju kod čitavog poslovanja. Za ovu uspješnu organizaciju važno je ne samo poznavanje načina rada kod pojedinih poslova, već treba znati, kako moraju biti uređene prostorije i kako treba održavati red i čistoću, da bi ovo oboje moglo potpomoći dobru organizaciju. U ovo sve mora biti upućen ne samo upravitelj ugostiteljskog poduzeća, već i šef kuhinje, jer i on mora znati obavljati sve poslove, koje drugima stavlja u dužnost, a mora ih znati i raspodijeliti među osoblje, kako bi rad bio izvršen na zadovoljstvo u određenom okviru vremena. S dobrom organizacijom u vezi su još mnoge dužnosti, koje šef kuhinje ne bi smio propustiti, ako želi polučiti uspjeh u organizaciji.

Urednost i čistoća kuhinje, kao i čistoća i urednost pomoćnog osoblja odraz su sposobnosti i odgoja šefa kuhinje. Stručno spreman šef kuhinje ne može započeti radom u kuhinji, ako kuhinja nije u potpunom redu, ako pomoćne sile nisu uredne i čiste, ako nemaju pokrivene ili povezane glave i čisto oprane ruke. Dakako, da u tom pogledu mora šef kuhinje dobrim primjerom prednjačiti, ako želi imati uspjeha i zadovoljiti upravitelja, koji mora vršiti stalni nadzor.

Vrlo važna dužnost šefa kuhinje jest ta, da bude u kuhinji odmah kod početka rada i da iz kuhinje ne odlazi, dok nije posao završen. Kod nastupa u kuhinji prva mu je dužnost, da organizira pregled inventara i da ustanovi stanje, da pregleda da li je štednjak ugrijan, da li su donesena drva te da traži, da se hladionik očisti i zrači. Nakon ovog posla prelazi šef kuhinje na preuzimanje živežnih namirnica, ukoliko nije rad u poduzeću tako organiziran, da se namirnice predaju kuhinji dan unaprijed. Kod preuzimanja namirnica od skladištara pregledat će šef kuhinje namirnice i ustanoviti, da li odgovaraju kvalitativno i kvantitativno. Kod kvalitativnog pregleda ustanovit će, da li su namirnice svježe te da li povrće ili meso odgovara. Kvantitativnoj pregledbi namirnica zadovoljit će šef kuhinje onda, ako u prisutnosti skladištara svaku namirnicu izvaže, izmjeri ili izbroji i ustanovi, što je primio i da li je primio onoliko, koliko je predvidio u zahtjevnici. Svoje prigovore će staviti skladištaru, a morat će kojiput i vratiti, ako ustanovi, da se neke namirnice ne mogu upotrebiti. Ovo se vjerojatno ne će događati, ako ekonom, odnosno skladištar vide, da se dnevno vodi računa o dobavljenoj robi.

Prije početka rada odvagat će šef kuhinje sav potreban materijal, koji će taj dan trebati za priredbu, te za svako jelo postaviti napose na određeno mjesto, kako se kod samog rada ne bi zadržavalo s vaganjem ili donašanjem potrebnih namirnica. Nakon ovog rada mora šef kuhinje svom pomoćnom osoblju rastumačiti jestvenik i način priredbe, upozoriti ga na sve ono, na što treba osobito paziti i napokon će ustanoviti, kojim se redoslijedom mora rad obavljati, da bude jelo na vrijeme gotovo. Napokon će rad pravedno podijeliti među pomoćno osoblje, savjesno ga nadzirati i po potrebi pokazati i pomagati. O razlaganju i organizaciji zavisi da li će biti polučen uspjeh i sva jela dovršena u određeno vrijeme.

Za vrijeme rada mora šef kuhinje zahtijevati potpunu sabranost i neprestanu kontrolu rada sa satom, dakle potpuni mir, koji isključuje svaki nepotrebni razgovor. Kod samog rada treba osobito paziti na red i čistoću te zahtijevati, da se upotrebljeno posuđe po mogućnosti odmah čisti i sprema na određeno mjesto.

Najveću odgovornost nosi šef kuhinje za uspjeh jela, njegovu tečnost i mekoću, pa tome mora posvetiti naročitu pažnju, već kod nastupa rada, jer mora uočiti, kad se nešto mora pristaviti, da bude na vrijeme mekano. Ova ga briga mora pratiti za cijelo vrijeme njegova rada, kako mu se ne bi dogodilo, da zbog netočnosti i nepažnje dođe do nezadovoljstva među gostima, što za šefa kuhinje znači najveći neuspjeh.

Nekoliko minuta prije serviranja po posljednji puta kuša hranu šef kuhinje i ustanovljuje zajedno s pomoćnim osobljem, što još eventualno manjka i nastoji, da učini sve, kako bi jelo dobilo potrebnu tečnost. Kad je i tome zadovoljeno, onda treba voditi računa o tome, kako će se hrani sačuvati tečnost, da se može i posljednjeg gosta zadovoljiti isto tako kao i prvoga. Osim toga mora veliku pažnju posvetiti tome, da jela budu vruća servirana, pa će na to misliti mnogo ranije i grijati tanjure i zdjelice. Upravitelj pak mora voditi brigu, da je prostorija, u kojoj se jede, dovoljno temperirana.

Velika točnost i pravednost zahtijeva se i kod dijeljenja hrane, pa i za to treba ne samo spretnosti, već dobro promišljanje, koliko se komada mora dobiti, kakvi ti komadi moraju biti i kako će slabije i bolje komade pravedno razdijeliti. Ako šef kuhinje ne bi ovome posvetio dovoljno pažnje i dopustio, da svi gosti ne dobiju kvantitativno i kvalitativno jednaku hranu, ne će samo prouzrokovati nezadovoljstvo među gostima, već će izgubiti i povjerenje upravitelja.

Kad su svi hranom opskrbljeni, počinje spremanje kuhinje, koje se mora također dobro organizirati i nadzirati, a ta dužnost prestaje šefu kuhinje onda, kad je svaka stvar na svome mjestu i kad je kuhinja uređena.

Od spremnog šefa kuhinje ne očekuje se samo racionalnost u potrošku materijala i dobra organizacija, već se od njega traži štednja na ogrjevu, materijalu za čišćenje, čuvanje kuhinjskog rublja, čuvanje pribora i napokon nadzor nad racionalnom upotrebom rasvjete. Dobrom vodstvu kuhinje pripada brzo, uredno i savjesno izdavanje hrane, kako bi blagovaonica mogla što bolje zadovoljiti goste.

Blagovaonica i kuhinja dva su važna odjela svakog ugostiteljskog poduzeća, koja moraju raditi uvijek sporazumno u interesu poduzeća i gostiju. Šef blagovaonice ili upravitelj poduzeća dolazi u direktni saobraćaj s gostima, pa se može u najkraće vrijeme upoznati sa željama gostiju. Vrlo pogrešno bi bilo, kad blagovaonica ne bi saopćila kuhinji sve želje gostiju, jer i onako bez kuhinje teško može zadovoljiti željama gostiju. Vodstvo blagovaonice i kuhinje ne smije zaboraviti, da je zadovoljstvo gostiju velika korist za poduzeće, dakako ako se u tom pogledu ne ide predaleko i ne udovoljava gostima na štetu poduzeća. Kod ovog udovoljavanja najvažnije je, da kuhinja i blagovaonica uvijek suglasno rade, t. j. da kuhinja ne izdaje ni jedan obrok bez bloka, a blagovaonica da ne poslužuje kod svakog jela po drugi put ili ne stavlja na kuhinju takve zahtjeve, kojima ona ne bi mogla udovoljiti. Ovakvi i slični pokušaji brzo bi mogli dovesti do nesuglasica. Uska suradnja između kuhinje i blagovaonice potrebna je i zato, da šef blagovaonice preporučuje gostima ona jela, koja upravitelj, odnosno šef kuhinje mora bilo s kojih razloga stavljati na jestvenik.

Od šefa kuhinje traži se i neka samostalnost u nastupu i odlukama, samo on mora paziti, da ne prekorači granice svog djelokruga i da priznaje upravitelja kao svog neposrednog starješinu.

Upravitelj mora voditi nadzor nad poslovanjem rukovodilaca pojedinih odjela, kao i nad radom ostalog osoblja. On mora svakom namješteniku odrediti dužnosti, organizirati rad u kancelariji, blagovaonici, kod opskrbljivanja s hranom i kod održavanja reda i čistoće.

Od upravitelja kao organizatora traži se, da sastavi dnevni red u svom poduzeću, t. j. da odredi točno vrijeme nastupa dužnosti, vrijeme uzimanja obroka za osoblje, vrijeme serviranja gostima, vrijeme izdavanja

hrane abonentima, radno vrijeme za čišćenje prostorija, dan i sat kad će kancelarija vršiti uplate, sat kad se vrši izmjena osoblja i t. d.

Kad je upravitelj ustanovio dnevni red, mora s ovim dnevnim redom upoznati osoblje i s njima dobro raspraviti svaku točku dnevnog reda, kako bi dnevni red bio svakom jasan. Isto tako će upravitelj napisati i organizirati dužnosti za svakog namještenika, pa će i to zajednički sa svima pretresti ispravne prijedloge, i ukoliko je potrebno, izmijeniti ih i konačno ustanoviti dužnosti. Ovako ustanovljene dužnosti prepisat će kancelarija u dvije kopije, pa će svaki namještenik dobiti kopiju svojih dužnosti, šefovi odjela dobit će kopije dužnosti svojih suradnika, a originali dužnosti ostat će u kancelariji. Šefovi pojedinih odjela vode stalan nadzor nad radom u svom odjelu prema ustanovljenim dužnostima, a upravitelj nad osobljem u kancelariji, nad šefom kuhinje i blagovaonice, ekonomom, odnosno skladištarom te održava i stručne konferencije, kod kojih daje upute i inicijativu za poboljšanje rada. Upravitelj mora voditi brigu i o potrebama osoblja, o njihovoj bolesti i odmoru, a i o pohvali i nagradi, kad se netko naročito istakne u svom radu. Upravitelj, šefovi odjela i svi namještenici moći će zadovoljiti svojim dužnostima i polučiti uspjeh ako paze, da su u radu savjesni, da rade s ljubavlju i da imaju osjećaj odgovornosti kod izvršavanja i najsitnijih dužnosti.

UREĐENJE VELIKE KUHINJE

Uređenje velikih kuhinja u domovima i manjim ugostiteljskim poduzećima ne razlikuje se mnogo od uređenja kuhinje u kućanstvu, no velika kuhinja mora imati štednjak, koji po veličini odgovara potrebama poduzeća, a veličina ormara mora odgovarati posuđu. Štednjak u ovakvim kuhinjama mora biti postavljen na sredinu kuhinje. Osim toga potreban je kuhinji pomoćni plinski štednjak za kuhanje kave i čaja, pa veliki kotlovi za kuhanje juhe i variva. S desne i lijeve strane štednjaka moraju biti postavljeni stolovi. Ovakva kuhinja mora imati i grijače, da se hrana može sačuvati topla. Za pranje mesa i riba mora biti ugrađen bazen s dovodom vode. Za spremanje pomoćnog pribora moraju biti u kuhinji ormari u visini stolova, da mogu služiti i za rad. Kako se u velikim kuhinjama ne smiju obavljati poslovi, kojima bi se kuhinja onečistila ili bi se napravio nered, to mora u blizini kuhinje biti prostor, u kojem se čisti povrće i guli krumpir. Ova prostorija mora imati stroj za guljenje krumpira i bazen za pranje povrća, kako bi povrće u kuhinju došlo oprano i pripređeno za kuhanje. U toj prostoriji mogu biti postavljeni i sudoperi, kao i police, na koje se slože velike šerpinje i lonci. Vrlo je važno, da je u velikim kuhinjama dobro provedena ventilacija, kako se ne bi zadržavala para i kako bi u kuhinji uvijek bio dobar zrak. Za uspješno odvijanje rada vrlo je važna i dobra rasvjeta nad svim radnim mjestima. U velikim kuhinjama mora biti poseban stol, odnosno niski ormar, na kojem stoji vaga s utezima i potreban materijal za kuhanje (mast, brašno, šećer i t. d.). U ovaj se ormar može spremati i priručna zaliha namirnica.

Kod uređenja ovakve kuhinje ne smije se zaboraviti na sat, koji mora biti obješen na takvom mjestu, da je sa svakog mjesta u kuhinji na vidiku. Dobro uređena velika kuhinja mora biti i snabdjevena potrebnim strojevima, koji pomažu brže odvijanje rada i nadomještaju radne sile. Među najpotrebnije strojeve pripada stroj za guljenje krumpira, stroj za rezanje i usitnjavanje namirnica (Jupiter), stroj za miješanje tijesta, stroj za pravljenje rezanaca, stroj za meso, stroj za pasiranje i t. d.. U uređaj kuhinje pripada i potreban kuhinjski i pomoćni pribor, kao i emajlirano i limeno posuđe. Kuhinja, koja nije spravno uređena i dovoljno opremljena, onemogućuje ispravnu organizaciju, a prema tome i svršavanje poslova na vrijeme.

Pomoćni pribor, posuđe za zalihu, pribor za pranje posuđa i čišćenje kuhinje, kao i pribor za pranje i glačanje rublja potreban je onaj isti, koji sam navela kod uređenja kuhinje u malim kućanstvima, samo emajlirano posuđe, kuhinjski pribor i drveno posuđe mora imati velika kuhinja u onoj veličini i količini, koja odgovara broju osoba, koje kuhinja prehranjuje.

Najpotrebnije posuđe i pribor za veliku kuhinju

(za 100 osoba bez kotlova za juhu i varivo)

E m a j l i r a n o i l i m e n o p o s u đ e :

6 šerpinja (br. 60, 54, 50, 46, 38)
6 poklopaca
6 šerpinja (br. 28, 26, 24, 20, 18, 16)
6 poklopaca
8 lonaca (br. 54, 44, 36, 30, 25, 20, 18, 16)
3 šerpinje za mlijeko od 5 l
2 šerpinje za mlijeko (2 l i 1 l)
2 ponjvice za kavu (od 2 l i 3 l)
2 zdjele za tijesto (br. 48 i 52)
2 seljačke zdjele br. 36
3 tanjura duboka
3 tanjura plitka
3 mjere (od 1 l, ½ l i 1 dl)
2 tepsije br. 46
1 cjedilo za juhu
1 cjedilo za rezance
4 limene tepsije duboke
2 limene tepsije plitke
2 tave za palačinke
2 tave za jaja
2 tave za prženje mesa
2 lijevka

Kuhinjski pribor:

2 velika noža za meso
2 duga noža za kolač
4 noža razne veličine
4 mala nožića
1 kosač
1 sjekač
2 viljuške
3 limene žlice
3 limene žličice
3 obične viljuške
6 sipača (raznih)
2 lopatice

Drveno posuđe:

4 sita
2 daske za meso
2 daske za tijesto
2 daske za kosanje luka
2 daske za kolače
1 valjak
2 bata za meso
1 pometalo za brašno
4 kuhače (od 80 i 70 cm)
3 kuhače 50 cm
3 kuhače 40 cm
2 kuhače 20 cm
2 mješača za palentu

ORGANIZACIJA RADA U HOTELSKOJ KUHINJI

Prema veličini poduzeća dijeli se hotelska kuhinja u veći ili manji broj odjela, u kojima je zaposlen veći ili manji broj stručnjaka, koji sačinjavaju takozvanu brigadu. Brigada može sastojati od ovih stručnjaka: 1. saucier, 2. restaurateur, 3. entremetier, 4. rôtisseur, 5. gardemanger, 6. pâtissier. U još većim poduzećima povećava se broj stručnjaka, pa se uposluju još: poissonnier, potager, grillardin, glasier, a nad svima je upravitelj nazvan chef de partie sistem. U manjim poduzećima, koja ne bi mogla podnijeti ovakvu režiju, namješta se samo jedan stručnjak, koji mora mnogo više znati, nego što se traži od pojedinih navedenih stručnjaka. Za ovaj posao može biti podesan samo onaj stručnjak, koji je potpuno upućen, teoretski i praktički, u poslovanje svih odjela. Ovakav stručnjak naziva se stručno »aide«. U poduzećima, gdje se uz upravitelja nalaze samo dvije do tri stručne sile, tamo se govori samo o prvom, drugom i trećem stručnjaku.

U najvećim hotelima, gdje svaki stručnjak brigade treba još pomoćne sile, nazivaju se ovi pomoćnici »commis«.

Da se može govoriti o organizaciji rada u hotelskim kuhinjama, potrebno je najprije znati, koje dužnosti imaju pojedini stručnjaci. Stručnjak, koji je uposlen samo priređivanjem svih vrsta umaka, toplih jušnih i predjušnih jela, te priređivanjem riba, naziva se »saucier«. U vrlo velikim hotelima prepušta ovaj stručnjak priređivanje riba stručnjaku nazvanom »poissonnier«. »Restaurateur« je stručnjak, koji ima dužnost priređivati sve, što se naručuje à la carte. Ova osoba mora imati naročite sposobnosti, jer svaku narudžbu mora obaviti u najkraće vrijeme. Stručnjak takozvani »entremetier« priređuje sve vrste juha, variva, sve pridodatke glavnom jelu (grosse pièce) i sve neslatke tjestenine. Osim toga priređuje jela od krumpira osim onih, koja se priređuju u fritiri. U slučaju, da ima veći broj stručnjaka, preuzima kuhanje stručnjak nazvan »potager«. Stručnjak, koji je najviše zaposlen oko pečenjare (grill), ima dužnost, da uglavnom pripravlja sve pečenke, pa se zato i zove »rôtisseur«. On osim toga priređuje sva pržena jela u fritiri, dakle i ribe. Priredba glavnog jela je također njegova dužnost, kao i priredba mesnih jela u cijelom komadu. Hladna jela, paštete, hladne umake priređuje stručnjak nazvan »garde-manger«. Ova osoba je obično desna ruka šefa kuhinje. Ona raspoređuje svježe meso za dnevnu upotrebu, vodi nadzor nad smočnicom, pa prema tome izdaje sve potrebno pojedinim odjelima. Sva slatka jela priređuje »pâtissier«, t. j. stručnjak, koji je upućen u priređivanje svih poslastica, prema tome i svih vrsta krema, bomba i sladoleda. U poduzećima, gdje postoji stručnjak nazvan »glacier«, preuzima on priredbu sladoleda i sličnih jela.

Svaki kuharski stručnjak mora se za svoj posao svaki dan savjesno pripraviti. On mora u prvom redu proučiti jelovnik i napraviti točan raspored rada za određeni posao. Samo stručnjak, koji znade, što znači savjesna priprava za rad, može svojim dužnostima potpuno udovoljiti. Svaki stručnjak znade da je osim ove priprave potrebna i priprema potrebnih namirnica i pribora, kako se za vrijeme rada ne bi gubilo vrijeme. Ova dužnost »sve prirediti« naziva se stručno »mise en place«. Pod »sve prirediti« razumijeva se i to, da se fino koše potreban luk, češnjak i peršin, pa se i to zajedno sa stvarima stavlja na posebni stol, kako bi majstoru sve bilo pri ruci. Među pripremne radove pripada i dužnost, da se iz smočnice izvade sve gotove umake, gotovi zafrigi, meso i ribe, te pristave kosti za juhu. Iza toga se čisti i zrači hladionik.

Kad je ovaj posao izvršen, dolazi šef kuhinje i pregleda, da li je sve savjesno izvršeno i da li se može radom nesmetano početi. Osoblje iza pripreme polazi na zajutrak, a iza zajutarka počinje rad u kuhinji. Najprije se počne čišćenjem povrća, zatim priredbom juha i umaka, koje se, kad su gotove, stavljaju u toplu kupelj, da sačuvaju svoju tečnost do serviranja. Kad je povrće očišćeno, blanšira se. Napokon se počinje priredbom mesnih jela i poslastica, koje su u većini slučajeva potrebne samo poslije podne. Kad je sve na štednjaku, onda se sprema upotrebljeno posuđe, priprema se sve potrebno za tranširanje i postavljanje na zdjelu. Donosi se suđe u grijaču i kontrolira, da li je sve priređeno za postavljanje na zdjelu. Uspjeh kuharskog rada zavisi i o nadzoru nad vatrom i ispravnom reguliranju topline, koja je potrebna za priređivanje jela.

Za vrijeme serviranja mora se posao u kuhinji brzo odvijati, kako gosti ne bi predugo čekali. Svaki se obrok bilježi i ne smije se izdati bez bona. Šef kuhinje preuzima nakon serviranja bonove i pravi bilješke za obračun, koji će poslije večere sastaviti.

Kad je serviranje dovršeno, počinje se spremanjem preostale hrane. Topla hrana ne smije se spremati u hladionik, već se mora ostaviti, dok se ne ohladi. Jela treba razvrstati tako, da se topla i hladna jela ne bi zajedno pohranila, jer u hladioniku svaka vrsta jela mora imati svoje određeno mjesto. Time dnevni posao nije završen, već treba odmah početi priredbom za večeru, pa kad je sve priređeno ili kako se stručno kaže »mise en place«, onda se dade osoblju odmor. U to vrijeme mora biti u kuhinji već sve pospremljeno, svaka stvar na svom mjestu u kuhinji i smočnici. Sada šef kuhinje i stručnjaci odlaze i dolazi nadzorna služba, koja nadgleda, dok se kuhinja i štednjaci očiste. Pošto se kuhinja prozračila, počinje posao opet onim istim redom, kako je to bilo prije podne.

Nakon svršenog rada navečer popisuje se zaliha u smočnici i pravi dnevni obračun, koji se odmah iduće jutro predaje kancelariji.

UREĐENJE HOTELSKE KUHINJE

Kod uređenja kuhinje treba misliti na vrstu i potrebe ugostiteljskog poduzeća, kojem kuhinja pripada. Drugačije treba urediti kuhinju neke menze ili kuhinju doma (dječjeg, staračkog i t. d.), a drugačije hotelsku kuhinju.

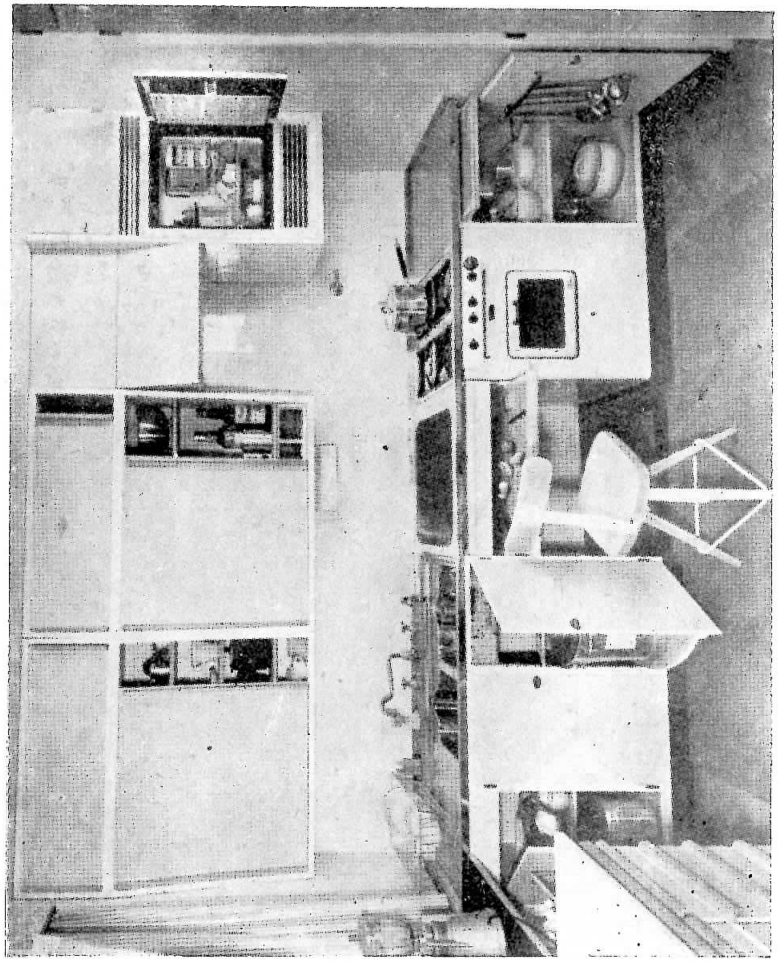
Kao što svrsishodan uređaj kuhinje omogućuje domaćici uspješno odvijanje rada, tako je još od veće važnosti, da je ovakav uređaj i podesan razmještaj prostorija proveden u ugostiteljskim poduzećima. Poseban uređaj kuhinje i razmještaj nusprostorija uz kuhinju zahtijeva se u hotelima, jer tamo one moraju biti zgodno smještene s lijeve i desne strane kuhinje, kako bi se mogao ispravno odvijati rad.

Pred glavnom kuhinjom mora biti uvijek prostor, koji se stručno zove »office«, što znači prostorija za pohranu pribora. U ovoj prostoriji moraju biti smještena u sredini dva dugačka stola, koja služe za odlaganje suđa. Ovaj se prostor odjeljuje od glavne kuhinje grijačima i stolovima. Na ovom se mjestu nalazi i kontrola bonova, t. j. stolić, na kojem se primaju bonovi i ubilježuje svaki izdani obrok. U istom prostoru nalazi se i dizalica, kojom se hrana raznosi po katovima. Duž officea i kuhinje s lijeve i desne strane potrebne su u hotelima ove pomoćne prostorije. S lijeve strane: 1. kontrola, 2. ekonomat, 3. slastičarna, 4. smočnica (garde-manger), 5. ledenica. S desne strane: 1. praonica suđa, 2. prostorija za pohranu srebrnine odnosno stolnog posuđa stručno nazvana »argenterie«, 3. prostorija za kuhanje kave ili »cafeterie«, 4. blagovaonica za osoblje, 5. uredovnica za šefa kuhinje, 6. prostorija za kuhinjsko posuđe, nazvana »plonge«, 7. kupaonica i W. C.

»Kontrola« je prostorija, u kojoj se preuzima roba od dobavljača i predaje kuhinji. Za obavljanje toga posla potreban je stol i vaga. Iz ove

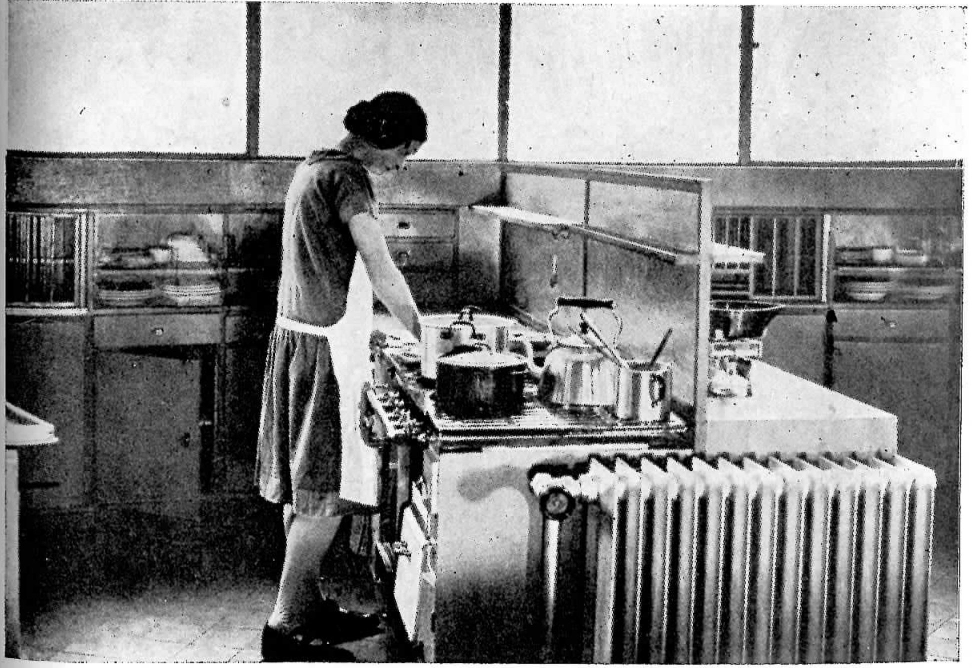
Cijela kuhinja u jednom ormaru

Mala kuhinja s ugrađenim loncem na paru



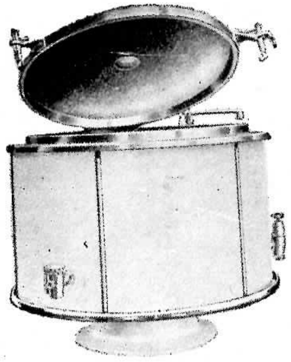
Moderno i praktično uređena kuhinja

Školska kuhinja na visokim školama

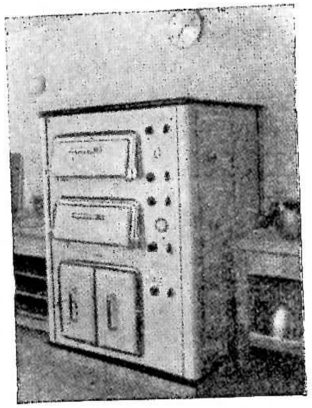


Jedan boks školske kuhinje na visokim školama

Stolni štednjak za veliku kuhinju



Kotao za kuhanje juhe ili variva



Pećnica za veliku kuhinju

prostorije ulazi se u »ekonomat«, u koji nemaju pristup dobavljači, a ni osoblje, jer se sve primanje i izdavanje vrši u kontroli. Ekonomat je zapravo dućan poduzeća, pa zato ova prostorija mora imati potrebne police i pultove za smještaj robe. Obično je u sredini ekonomata postavljen pult u obliku četverokuta, koji služi za odlaganje robe.

»Slastičarna« je prostorija, koja ima direktan ulaz iz kuhinje. Kako se u njoj priređuju poslastice, to mora imati plinski štednjak i peć s pećnicama, vagu i dva stola. Iz ove prostorije ulazi se u jednu malu prostoriju nazvanu »glacerie«, u kojoj se priređuje sladoled, razne kreme i bombe. U ovoj prostoriji glavni je predmet hladionik i stroj za sladoled. Osim toga potreban je stol s mramornom pločom, jedan obični stol i spremnica za sladoled.

Smočnica ili »garde-manger« spojena je direktno s kuhinjom. To je prostorija, u kojoj se pohranjuju namirnice potrebne za preradbu. Iz ove prostorije izdaje se meso, ribe i perad, ovdje se meso siječe i razdijeli, kako je to za kuhinju potrebno. Ovdje se pohranjuje ostalo jelo, pa zato ova prostorija mora imati priručni hladionik. U ovoj se prostoriji priređuju razna hladna predjušna i jušna jela. Za obavljanje ovog posla potrebna su u ovoj prostoriji tri stola (jedan u sredini), jedan panj za sječenje mesa, bazen za ribe i vaga. Iz ove prostorije dolazi se u »ledenicu«, koja mora imati predprostor s jednim stolom za odlaganje robe, koja se pohranjuje u ledenici.

S desne strane »officea« mora biti prostorija za pranje posuđa, u kojoj se nalaze praonici, stolovi za odlaganje suđa i ormar. Ova prostorija spojena je s prostorijom (»argenterie«), u kojoj je pohranjeno stalno posuđe, no i ova prostorija mora biti direktno spojena s officeom, a indirektno s kuhinjom preko prostorije, u kojoj se priređuje kava. U ovoj se prostoriji nalaze samo stolovi i ormar.

Kavska kuhinja ili »cafeterie« služi za priređivanje kave, čaja, kakaoa, čokolade i mekanih jaja, pa ova kuhinja mora imati plinski štednjak, dva stola za postavljanje pribora, ormar za srebrninu i ormar za ostalo suđe. I ova kuhinja mora imati praonik za suđe.

U blagovaonici za osoblje potreban je samo stol s potrebnim brojem stolica. Blagovaonica je s jedne strane obično direktno spojena s kuhinjom, a s druge strane s kupaonicom i zahodom.

Kancelarija upravitelja ima direktan ulaz iz kuhinje, a vrata kancelarije obično su staklena, da šef kuhinje ima pregled nad poslovanjem, iako sjedi kod svog pisaćeg stola.

S kuhinjom mora biti direktno povezana i praonica za pranje kuhinjskog posuđa i pribora. Ova prostorija može poslužiti za čišćenje povrća. U ovoj prostoriji postavljeni su uza zid samo stolovi, koji služe za odlaganje suđa. Potrebno je, da je u kuhinji i u svim prostorjiama uveden vodovod i izljev. Ovakav uređaj kuhinje sa svim potrebnim prostorijama omogućuje ispravan rad u velikom hotelu, jer svaka stručna osoba može svoj posao nesmetano obavljati.

FINANCIJALNO POSLOVANJE

FINANCIJALNO POSLOVANJE U KUĆANSTVU

U ekonomično vođenje kućanstva ne pripada samo planski rad u kući i dobra organizacija, već i ispravno gospodarenje s novcem, za koje ima domaćica veliku odgovornost. Ovoj dužnosti posvećuju mnoge domaćice premalo pažnje izgovarajući se, da nemaju vremena razmišljati, kako će rasporediti dohodak, jer su od rada iscrpljene. Zbog propuštanja ove dužnosti i zbog neispravnog financijalnog poslovanja dolazi često do nesuglasica i nezadovoljstva u obitelji. Voditi financijalnu stranu nekog kućanstva duševni je rad, za koji domaćica ne može uzeti pomoć, a da može ispravno voditi, mora se za to osposobiti. Od domaćice se traži promišljeni planski rad i dobra organizacija, da pršitedi što više snage i vremena, kako bi se mogla posvetiti ispravnom gospodarenju s novcem, a i mužu, s kojim mora dijeliti i njegove brige. Osim toga traži se od domaćice, da sudjeluje u javnom životu, t. j. da pomaže na socijalnom polju i da se zanima za politiku. Zbilja se od domaćice traži mnogo, pa je razumljivo, da ona mora biti dobro upućena u svoje domaćinsko zvanje, ako bi htjela i mogla biti toliko aktivna.

Domaćici je u prvom redu dužnost, da svojoj obitelji uredi udoban dom, da ga vodi i uzdržava, da se mogu njezini članovi ugodno osjećati, a to će biti, ako je uz ove velike dužnosti vedra i raspoložena i da se ne tuži na posao i na teško gospodarenje s novcem. Domaćica ne smije zaboraviti, da ona mora biti utočište i oslon mužu, kako bi on imao što više snage i živaca za svoj posao, a djeci opet mora biti pomoć u privikavanju na dužnosti. Domaćica, kojoj su jasne ove dužnosti, lako će razumjeti, da je sa svim njezinim dužnostima usko povezano i gospodarenje s novcem. Ako domaćica troši svoju snagu samo na fizički rad i radi bez sudjelovanja duha, ne znači, da vodi kućno gospodarenje, već iscrpljuje samo svoju tjelesnu snagu i uništava duh na štetu svog kućanstva.

Svakoj je domaćici najveće zadovoljstvo, ako joj muž preda čitavi mjesečni prihod s time, da njime samostalno raspolaže. Ako ona nema osjećaja dužnosti i odgovornosti, brzo će muž uvidjeti, da joj gospodarenje s novcem ne može bezbrižno prepustiti, ako ne će da se upropasti

dom i obitelj. Domaćica si mora svojim razumnim i nesebičnim gospodarenjem, te brigom za muža i djecu priskrbiti povjerenje muža, pa se onda ne treba bojati, da ne će biti samostalna i u gospodarenju s novcem. Kad je ovo povjerenje stekla, onda mora pokazati i svoju sposobnost u gospodarenju s novcem, pa će svoje financijalno poslovanje organizirati ovako:

Najprije će ustanoviti, kolikim prihodom raspolaže i napisat će ovu svotu na papir, zatim će popisati potrebe kućanstva i raspoloživu svotu raspodijeliti na pojedine potrebe. Kad je to domaćica učinila, može reći, da je napravila proračun za svoje kućanstvo. Raspoređujući mjesečni prihod na potrebe kućanstva morat će domaćica uzeti u obzir stan, hranu, svijetlo, ogrjev, izdatke za uzdržavanje reda i čistoće, osobne potrebe i t. d. Kad je ustanovila, kolika svota otpada na hranu, onda će opet ovu svotu napisati na papir, pa će ju razdijeliti na obroke. Kad je domaćica napravila proračun za životne potrebe i posebno za hranu, onda može reći, da je napravila plan za gospodarenje s novcem ili za financijalno poslovanje.

Prema ovom planu napravit će domaćica program, t. j. organizirat će poslovanje tako, da u bilježnicu upisuje dnevno sve izdatke i svaki dan kontrolira, da li su u skladu s planom, koji je postavila. Ujedno će prebrojiti i novac, kojim još raspolaže, pa će tako ustanoviti stanje blagajne.

Da li je domaćica proračune ispravno postavila, ne može točno ustanoviti samo iz knjige, u koju bilježi sve izdatke, već to može ustanoviti po dobro organiziranom knjigovodstvu.

Mnoga se domaćica razljuti, čim čuje nešto o upisivanju izdataka, a kamoli da bi shvatila potrebu kućanskog knjigovodstva, no kad bi to jednom kušala voditi, onda sigurno ne bi davala izjave, kako se to često od domaćica čuje: »šta ima smisla uopće nešto upisivati, kad mi nikada novac ne dostaje i kad me uvijek muče novčane brige«. Osim toga, kad bi domaćica vodila knjigovodstvo, ne bi bile na mjestu izjave muža, koji najčešće govori: »ja ne znam, kuda moja žena s novcem, jer naše kućanstvo ne može toliko stajati«. Ovo su izjave domaćice i domaćina, koje se često čuju, no danas smo u kulturi toliko naprijed, da bi i domaćice u pogledu kućnog gospodarenja morale pokazati svoju kulturu, a ne da vode kućno gospodarenje onako, kao što se to nekad činilo. Mlade domaćice sigurno će reći, da je prije bilo lako voditi kućno gospodarenje, kad nije bilo rata, no da su one zapale u najteže doba i da one ne mogu imati volje i veselja za kućno gospodarenje. Istina jest da su sada teška vremena i da je sada teže gospodariti, nego što je bilo prije, no mlade domaćice ne misle, da se u životu sve ponavlja i da je svaka generacija proživjela u svom vijeku jedan teži odsjek vremena, u kojem se morala više boriti u životu. Gotovo svaka generacija proživjela je rat, to najteže doba za sve ljude, pa i za domaćicu, no domaćica mora znati, da je baš ovo teško doba rata dovelo domaćice uvijek do novih iskustava, jer ih je prisililo, da više razmišljaju o svom poslo-

vanju. Danas su domaćice u težem položaju zato, jer nisu odgojene tako, da mogu strpljivije podnijeti sve teškoće, te se zato i toliko tuže na svoju sudbinu. Pa i tome one nisu krive. Krive su prilike, koje nisu omogućile drugo, nego mnogogodišnje školovanje, a odmah iza toga službu, pa je jedno i drugo bilo najveća zapreka za odgoj karaktera, koji bi jedini mogao pomoći, da bi domaćica njegovom jačinom mogla prolaziti preko životnih teškoća tako, kako su to prolazile naše bake i prabake. Dugogodišnje školovanje ženske mladeži i odmah zaposljenje u službi onemogućuje pripravu za životnu borbu. Kako se školovanjem pripravlja mladež za zvanje, tako se odgojem karaktera pripravlja za životnu borbu, a osposobljavanjem u domaćinskoj struci za domaćicu. Otkako je žensko dijete izbačeno iz terena, na kojem se najbolje moglo odgojiti za svoj prirodni poziv, odonda se opaža, da kasnije u položaju domaćice nije sposobno za žrtve i pregaranja u domu, već teži za lakšim životom i uposljuje se u raznim zvanjima, a od domaćinskog zvanja zazire. Pa ni to ne bi bilo tako strašno, kad ta ženska mladež ne bi ipak htjela osnovati vlastiti dom i poći u domaćinsko zvanje, za koje se nije osposobljavala ni u kojem pogledu. Za svako zvanje smatrala je potrebnim višegodišnje školovanje, za neka zvanja razumjela je, da je potreban i staž prije službe, samo za domaćinsko zvanje ne smatra potrebnim, da upozna sve poslove i da u njima stekne neku spretnost, a još manje pomišlja na to, da joj u ovom zvanju najviše pomaže odgoj, koji se ne stječe u par godina, već je to posao cijelog života. Ovako nepripravne domaćice za svoje zvanje, ne samo da su potpuno nesposobne, već su egoistične i vide samo svoje životne potrebe kod sastavljanja proračuna, pa im ni jedna svota, koju zaradi muž, ne može biti dovoljna za sve ono drugo, kad sebe namire. I u tome je razlika između domaćica-baka od današnjih majki. Stare domaćice vidjele su kod sastavljanja proračuna u prvom redu potrebe muža (koji plaću donosi), onda potrebu djece, zatim potrebu kućanstva, a ukoliko je što ostalo, bilo je domaćici za vlastite potrebe, pa si možemo misliti, da su one bile minimalne. Ove domaćice u prošlom stoljeću nisu vodile kućansko knjigovodstvo, a ipak su zadovoljile gospodarenju s novcem, samo nisu radile ispravno, jer su kod toga prikraćivale sebe u svakom pogledu.

Današnja kulturna domaćica mora jednako voditi brigu o životnim potrebama svojih ukućana kao i o svojim vlastitim, pa je potrebno, da vodi kućansko knjigovodstvo, kako bi bilo vidljivo, da je pravedno i ispravno podijelila prihode na sve životne potrebe. Pravednom raspodjelom uvidio bi i muž, da od ovog dohotka ne može ni on imati veće zahtjeve, a djeca bi se odgojila, da ne moraju i ne mogu imati sve, što si zamisle. Zato je najbolje, da domaćica gospodarenje s novcem obavlja uvijek u sporazumu s mužem, kako bi joj bar u tom pogledu bilo lakše, jer će joj njegovi savjeti i pomoć umanjiti brige, a riješiti je potpune odgovornosti.

Domaćica, koja ima osjećaj odgovornosti, ne može drugačije činiti, nego da svaki izdatak ubilježi. Sjetimo se samo kako nam je teško, kad veću novčanicu promijenimo i kad ustanovimo, da je u jednom danu

»nestala«, no ipak se utješimo, kad pogledamo u knjigu izdataka i vidimo, da smo ju utrošili samo u najpotrebnije. Upisivanje izdataka donosi domaćici puno više mira u poslovanju, ona može uvijek ustanoviti, s kojom svotom još raspolaže, a znade, koje još izdatke ima do konca mjeseca. Domaćice, koje ne vode knjigovodstvo žive u vječnom strahu i nesigurnosti, jer nemaju unaprijed osiguranu svotu za pojedine potrebe. Knjigovodstvo domaćicu u tom pogledu disciplinira, no nema knjigovodstva bez učinjenog proračuna.

PRORAČUN ZA ŽIVOTNE POTREBE

Temelj proračuna je svota ili prihod, s kojim se raspolaže, pa je sigurno, da je posao oko sastavljanja proračuna mnogo lakši, ako se može računati sa stalnim mjesečnim prihodima. Nemoguće je gospodariti ili praviti proračun, ako muž daje domaćici potrebnu svotu samo jedan ili više dana unaprijed, a razumljivo je, da domaćica ne može imati ni veselja u takvom radu bez poštovanja i povjerenja, ako ga zaslužuje. Domaćica, kojoj muž predaje cijeli prihod i daje da s njim slobodno raspolaže, mora ovo povjerenje znati cijeniti, ali mora smatrati i potrebnim, da vodi knjigovodstvo, kako bi svaki izdatak mogla opravdati.

Domaćica mora znati prije sastavljanja proračuna, kako će grupirati izdatke, da u svom knjigovodstvu može imati što bolji pregled. Najbolja uputa u raspodjelu izdataka bila je uvijek raspodjela prihoda po postocima, pa je prema ovoj raspodjeli domaćica mogla u glavnom sastaviti proračun. Ako je za koju životnu potrebu više trebala nego je predviđeno u općenitoj raspodjeli po postocima, onda je na nekoj drugoj životnoj potrebi za toliki postotak izdatak umanjila. Kod sastavljanja proračuna dolaze u obzir uglavnom ove skupine izdataka:

I. Redoviti mjesečni izdaci: najamnina za stan, pod kojim se izdatkom razumijeva i izdatak za vodu i »čistoću«. Kako je ovaj izdatak gotovo uvijek isti, to se za ovaj izdatak računalo 25% od mjesečnog prihoda. U urednom kućanstvu troši se svakog mjeseca otprilike jednaka svota za plin i električnu struju, kao i za radio, novine, pomoć u kućanstvu i socijalno osiguranje, pa su to sve redoviti mjesečni izdaci, s kojima domaćica mora računati i potrebnu svotu odmah staviti na stranu. Za ove potrebe računalo se između 5—12%. Ogrjev je izdatak, s kojim se obično računa jedamput na godinu u ljetnim mjesecima, no ako se raspolaže redovitim mjesečnim prihodima, onda treba ovaj izdatak razdijeliti po mjesecima i toliku svotu svaki mjesec odvojiti, da se potrebna svota unaprijed uštedi. Zbog toga uvrstit će domaćica i ogrjev u mjesečne izdatke, pa će potrebnu svotu odvojiti i smatrati ju izdanom. Za ovu potrebu računalo se 4—8%.

II. Hrana je najvažnija životna potreba, kojoj treba posvetiti najveću pažnju, jer se kod ovih izdataka može razumnim gospodarenjem najviše uštedjeti. Za ovu životnu potrebu nikada se nije mogao odrediti

točan procent, jer je prehrana uvijek zavisila o dobi, zaposljenju i zdravlju članova obitelji, pa se uzimalo, da se od prihoda može računati 25—50%.

III. Održavanje reda i čistoće. Pod ovom potrebom misli se na nabavu sredstava za čišćenje i pranje rublja, te potrošni materijal (četke, metle, pometala i t. d.). Osim toga u ovu stavku izdataka uzimaju se i mali popravci u kućanstvu, pa se za ove izdatke računalo 4—6% od prihoda.

IV. Osobni izdaci za članove obitelji bili su uvijek predviđeni sa 10% od mjesečnih prihoda, pa se ta svota svake sezone sporazumno podijelila među članove prema potrebama pojedinaca.

V. Izvanredni izdaci je stavka, koja mora doći u svaki proračun, jer se često dogodi, da dođe do nekih izdataka, koji nisu mogli biti predviđeni. Ako se koji mjesec posreći, da ovakvih izdataka ne bude, onda je to mala uštednja (otprilike 6%) od prihoda, koja se u proračunu nije mogla predvidjeti.

Kod sastavljanja proračuna mora se domaćica najprije zamisliti u životne potrebe svoje obitelji. Ako nema još uređeno svoje kućanstvo, t. j. snabdjeveno potrebnim priborom, onda u proračunu mora predvidjeti za ovu nabavku još jednu stavku tako dugo, dok nije svoje kućanstvo kompletirala.

Prvi posao kod sastavljanja proračuna mora domaćici biti, da ispiše svote, koje su joj potrebne za redovite mjesečne izdatke, pa ne smije zaboraviti ni na ogrjev. Zatim će k ovima pribrojiti predviđenu svotu za održavanje reda i čistoće, pa će ovu ukupnu svotu odbiti od mjesečnog prihoda. Dok još nije stekla iskustvo, koliku svotu treba za ispravnu prehranu, odnosno opskrbljivanje hranom za članove svoje obitelji, dotle ne će u proračun staviti osobne i izvanredne izdatke. Tek nakon dva mjeseca, kad stekne neko iskustvo, vidjet će, koliku će stavku moći predvidjeti za osobne i izvanredne izdatke. U težim prilikama, t. j. kod minimalnog mjesečnog prihoda, posvetit će posebnu pažnju potrošku plina, električne struje i ogrjeva, kako bi sa što manjim izdacima pokrivala i ove životne potrebe. Ukoliko joj se čini, da je prema njezinim prilikama izdatak za najamninu stana prevelik, nastojat će učiniti zamjenu stana, jer mora znati, da je veliki stan nesamo skuplji, nego zahtijeva i više sredstava za čišćenje i utroška snage. Osobne će izdatke najviše ograničiti na popravke i prekrajanje, da joj što veća svota ostane za hranu, ovu najvažniju životnu potrebu, pa će se u nju najviše zamisliti i sastaviti proračun, koji njezinim članovima i prihodima odgovara.

Kako bi domaćica imala bolji pregled o svom proračunu i lakše mogla kontrolirati ispravnost, odnosno dobila jasnu sliku o svom financijalnom poslovanju dobro je, da si napravi tabelu, u koju može upisati predviđene svote kao i izdatak za pojedine životne potrebe, pa će joj ovaj prikaz njezinog poslovanja izvrsno poslužiti kod sastavljanja proračuna za idući mjesec (vidi tabelu A).

PRORAČUN ZA HRANU

Kako je potrebno, da domaćica napravi mjesečni proračun od sveukupnog prihoda, tako je potrebno, da sastavi proračun za hranu od predviđene svote u mjesečnom proračunu, jer je prehrana obitelji jedna od najvažnijih životnih potreba. Kod prehrane obitelji mora domaćica paziti na ispravnu ishranu i na ispravno opskrbljivanje hranom. Ispravno će hraniti domaćica svoje članove, ako bude mislila na principe zdrave i dobre prehrane zdravog organizma, o kojima govori nauka o prehrani, a ispravno će opskrbiti hranom svoje članove, ako će se držati pravila, koje postavlja nauka o opskrbljivanju. Kod sastavljanja proračuna mislit će na način opskrbljivanja, a kod sastavljanja jestvenika na principe ispravne prehrane. Prema tome mora domaćica kod sastavljanja proračuna za hranu uočiti dobu ukućana i njihov način života kao i svotu, s kojom prema proračunu raspolaže, pa će prema tome odrediti s koliko obroka će svoju obitelj dnevno opskrbljivati. Ako je domaćica ustanovila, da je njezinim članovima potrebno pet dnevnih obroka i da ih ona s ovima može opskrbiti, onda će proračun napraviti ovako:

Za glavni obrok — objed odredit će 60% od određene svote za hranu. Kad domaćica znade ovu svotu i broj ukućana, sastavljat će prema ovoj svoti jestvenike za objed. Preostala svota ostaje za večeru i male obroke (zajutrak, doručak i južinu), pa će ovu preostalu svotu rasporediti ovako: prema broju ukućana odredit će domaćica količinu mlijeka, kave (nadomjestka), cikorije, šećera, kruha, dakle sve što treba za male obroke dnevno, odnosno mjesečno, izračunat će to u dinarima, a dobivenu svotu pribrojit će k onoj, što je određena za objed. Svotu, koja je još za hranu ostala, upotrebit će domaćica za večeru. Na taj je način došla domaćica do svote za male obroke, i do svote, s kojom može rasplogati za večeru. Sada si može izračunati, koliko to iznosi u postocima i upisati u proračun hrane.

Proračun za hranu sastavit će domaćica također u tabeli (vidi tabelu B), pa će u prvu rubriku tabele upisati količinu mlijeka, šećera i ostalih namirnica, koje su potrebne na dan, onda će izračunati, koliko je to u novcu dnevno i upisati u rubriku, gdje piše »dnevno«. Sada će svotu svih namirnica za male obroke zbrojiti i dobiti svotu, koliko treba za male obroke. Ovu će svotu pomnožiti s danima u mjesecu, za koji pravi proračun, pa će dobiti svotu, koju će morati mjesečno izdati za male obroke, a to će upisati u rubriku »mjesečno«. U rubriku »objed« stavit će uz 60% najprije mjesečnu svotu od sveukupne svote za hranu, a onda će to razdijeliti s danima u mjesecu i dobivenu svotu unijeti u rubriku »dnevno«. Kad je domaćica unijela svotu za objed i male obroke mjesečno, onda će ove dvije svote zbrojiti, a dobiveni zbroj odbiti od određene svote za hranu. Na taj način dobit će domaćica svotu, s kojom može raspolagati za večeru. Ovu će svotu razdijeliti s brojem dana u mjesecu i na taj će način dobiti svotu, s kojom može raspolagati dnevno za večeru. Sada će unesene brojke za obroke zbrojiti i zbrojeve unijeti u rubriku »ukupno«, pa će saznati, koliko smije ukupno izdati za obroke

dnevno, a koliko mjesečno. Napokon će domaćica predvidjeti, koliku svotu treba za špecerajsku robu mjesečno, t. j. koliko treba masti, brašna, šećera i t. d., pa će si to po mogućnosti u početku mjeseca nabaviti. Utrošenu svotu odbit će od svote određene za objed i večeru, pa će dobivenu svotu razdijeliti s danima u mjesecu i dobit će svotu, koju smije dnevno trošiti za namirnice na trgu.

Mnoge brige zadaje domaćici sastavljanje jestvenika za objede i večere, no ako ima napravljen proračun i znade točnu svotu, koju smije utrošiti dnevno za ova dva obroka, onda će prema ovoj svoti odabirati ne samo jela, koja po cijeni odgovaraju, već će moći unaprijed ustanoviti, od koliko se jela može sastojati objed ili večera. Kako kod sastavljanja jestvenika mora domaćica paziti ne samo na cijenu, godišnju dobu, zaposljenje ukućana, promjenu u jestveniku, već i na mnoge druge momente, to sam sastavila kompetne jestvenike za čitavu godinu, kako bi olakšala posao domaćici, t. j. kako bi se domaćica lakše sjetila na pojedina jela i kako ne bi trebala misliti, koja jela po okusu zajedno pripadaju, da se zadovolji potrebnoj harmoniji u jestveniku. Kad domaćica ima za uzorak kompletan jestvenik za svaki dan u godini, onda će joj biti mnogo lakše iz ovog uzorka izvaditi pojedina jela, koja odgovaraju po cijeni njenom proračunu. Kod ustanovljenja cijena mora domaćica misliti i na to, da mora povećati količine namirnica za pojedino jelo, što je manji broj jela odnosno što je više jela na jestveniku, to su za svako pojedino jelo potrebne manje količine namirnica. Prema tome može se dogoditi, da neki jestvenik sa 4 ili 5 jela može imati istu cijenu, kako i jestvenik sa samo dva jela. Razlika je samo u utrošku vremena za priredbu, s kojim domaćica mora također računati. Količina namirnica u receptima ovih jela određena je za 4—6 osoba onda, kad se kuha kompletni jestvenik, no čim se jedno ili dva jela izostave, mora se količina namirnica kod ostalih povećati. Isto tako morat će domaćica količinu mesa ili variva povećati, ukoliko ima članova, koji trebaju obilniju ili krepkiju hranu.

Prema ovim primjerima jestvenika domaćica će najbrže i najlakše sastaviti jestvenike u subotu za idući tjedan, samo kod sastavljanja jestvenika i biranja jela ne smije zaboraviti na tjedni plan rada, kako ne bi komplicirala organizaciju rada u one dane, kad je planirala neke teže ili izvanredne poslove.

JESTVENICI ZA CIJELU GODINU

1. **Objed:** Govedska juha, ploškice od biskvita, obložena govedina, odojak, miješovita salata, varenac od kave, preliv od mlijeka, torta od lješnjaka. **Večera:** Hladno pečenje, salate, voće.	2. **Objed:** Juha od krupice, jaja na oko, slatka repa, jastučići sa pekmezom. **Večera:** Šaran na papriki, krumpir s rižom.	3. **Objed:** Juha od krumpira, berlinski odresci, varivo od špinata, saće. **Večera:** Polpete sa žgancima ili žganci s mlijekom.	4. **Objed:** Juha od kosti, ljevanci, goveđe meso iz rasola, uštipci od krumpira s pjenicom, punjeni fišeci. **Večera:** Bugarsko zelje ili rezanci sa sirom.
5. **Objed:** Juha od bijeloga graha, goveđa pečenka s rajčicom, varivo od krumpira, gužvara. **Večera:** Suhi jezik i salata od cikle.	6. **Objed:** Juha od mrkve, bifteki, košarice od krumpira punjene sa zelenjem, pokladnice. **Večera:** Čaj sa sendvičima ili sarma.	7. **Objed:** Juha od vrganja, nadjeveni teleći popečci, slatko zelje, uštipci od cimeta. **Večera:** Mesnate kobasice i pirjana riža ili krustade od riže i zelena salata.	8. **Objed:** Praška juha, mlada pečena svinjetina, kisela repa, mramorni kolač. **Večera:** Pirjana jetra i žličnjaci ili žganci s mlijekom.
9. **Objed:** Bijela juha s lukom, pečene ribe, varivo od leće i zelena salata, savijača od badema. **Večera:** Mekana jaja ili garnirani liptauer i čaj.	10. **Objed:** Dalmatinska juha, pečeni teleći kotleti, francuska salata, puding od limuna. **Večera:** Palačinke s možđanima ili možđani s jajima.	11. **Objed:** Juha od kosti, punjeni jastučići, nadjevena pržolica, žličnjaci od brašna, fanjki. **Večera:** Fileki i okrugljice od slanine ili okrugljice s umakom od rajčice.	12. **Objed:** Juha od vrhnja, rostbef, varivo poriluk, riža s voćem. **Večera:** Hrenovke i pire od krumpira ili omlet od jaja.
13. **Objed:** Prežgana juha, goveđa pečenka s krastavcima, pirjano kiselo zelje, drobljenac od brašna. **Večera:** Teleća plućica i makaroni ili makaroni s mesom.	14. **Objed:** Juha od možđana, pisana pečenka, savijača od krupice, palačinke. **Večera:** Krvavice, pirjana riža ili krumpir s rižom.	15. **Objed:** Juha od leće, nadjevena teleća prsa, talijanska salata, nabujak od snijega. **Večera:** Sekely gulaš ili krumpir gulaš.	16. **Objed:** Juha od prekrupe, kuhani smuđ, krumpir s maslacem, savijača od biskvita. **Večera:** Palačinke sa špinatom ili puding od vrhnja.

17. **Objed:** Govedska juha, palačinke, zec, savijača od krumpirovog tijesta, biskvit pokladnice. **Večera:** Šunka s jajima ili žličnjaci s jajima.	18. **Objed:** Juha od rajčice, krivi smeđi hrbat, pržene okrugljice od krupice, ploške od vrhnje. **Večera:** Pirjana korabica s mesom ili cvjetača sa šunkom.	19. **Objed:** Juha od krupice, svinjska rebarca, varivo kelj, pita od čokolade. **Večera:** Pašteta od jetre, ili mekana jaja i čaj.	20. **Objed:** Juha od krive kašice, pirjani popečci, varivo od graha, češki uštipci. **Večera:** Sarma od kelja ili punjeni krumpir.
21. **Objed:** Teleći ragout, naravni odresci, varivo od mrkve, jastučići punjeni sirom. **Večera:** Pileći paprikaš i žličnjaci ili krpice sa šunkom.	22. **Objed:** Juha od riže, kosani popečci, varivo od slatke repe, žličnjaci od snijega. **Večera:** Prženi možđani, krumpir salata, naranče.	23. **Objed:** Juha od celera, topla nadjevena jaja, riža, ploške sa kremom. **Večera:** Krustade od riže i zelena salata.	24. **Objed:** Juha od korabice, teleći but sa slaninom, rezanci, pita od jabuka. **Večera:** Hrenovke i pirjana riža, kesteni.
25. **Objed:** Govedska juha, riža od jetara, bečki odresci, endivija salata, salata od krumpira, torta od čokolade. **Večera:** Rezanci s mesom, jabuke.	26. **Objed:** Juha od kruha, paprika popečci, pire od graška, nabujak od oraha, preliv od vina. **Večera:** Pržena teleća jetra, salata od graha.	27. **Objed:** Juha od zelenja, pržena svinjetina, ričet, pita od sira. **Večera:** Čaj, gušća jetra ili šunka, naranče.	28. **Objed:** Juha od cvjetače, rostbef, fino varivo, punjeni tuljčići. **Večera:** Palačinke sa šunkom ili riža na mlijeku.
29. **Objed:** Juha od kosti, kuhane ploškice od jaja, teleća pečenka, pečeni krumpir, salata od leće, savijača od vrhnja. **Večera:** Varenac od riže, ili omlet od jaja.	30. **Objed:** Juha od krupice, frigane ribe, pečene ploške od krumpira, salata od celera, pečeni mišići. **Večera:** Brodeto i žganci, kompot.	31. **Objed:** Juha od kosanog mesa, pikantni popečci, kroketi od krumpira, kolač sa posipkom. **Večera:** Jetrene kobasice, pirjani krumpir, naranče.	**Večera za goste:** Riba u majonezu, juha od ribe, pržena somovina, miješovita salata, crnac u košulji, torta od lješnjaka, voće i sir.

1. **Objed:** Juha od kosti, žličnjaci od brašna, pisana pečenka, pirjana mrkva, pirjano crveno zelje, pita od badema. **Večera:** Maslac sa sardelicama, čaj, jabuke.	2. **Objed:** Francuska juha, teleći kotleti, prisiljeno zelje, savijača od jabuka. **Večera:** Francuski krumpir, salata.	3. **Objed:** Juha od krumpira, pečenje od kosanog mesa, varivo od krumpira, pita od oraha. **Večera:** Krpice s krupicom ili kajgana sa kiselim krastavcima.	4. **Objed:** Juha od bijelog graha, nadjeveni pilići, mješovita salata, drobljenac od krupice. **Večera:** Poširana jaja, salata od krumpira.
5. **Objed:** Dalmatinska juha, svinjska pisana pečenka, krumpir s peršinom i pire, pržene jabuke. **Večera:** Šunka s jajima, kisela paprika.	6. **Objed:** Praška juha, pržena zemička, varivo od špinata, ženske mišice. **Večera:** Varenac od vrhnja sa šunkom i pirjana mrkvica.	7. **Objed:** Juha od vrhnja, čolet, slanci, engleski varenac. **Večera:** Žličnjaci s jajima, umaka od rajčice.	8. **Objed:** Govedska juha, ukuhana krupica, pečeni odojak, talijanska i zelena salata, jednostavne pokladnice. **Večera:** Rezanci s mesom, salata.
9. **Objed:** Juha od mrkvice, rostbef sa senfom, uštipci od krumpira, pita od jabuka. **Večera:** Rizoto od teletine, kompot od jabuka.	10. **Objed:** Juha od vrganja, pečeni pilići, pečeni krumpir, zelena salata, varenac od naranče. **Večera:** Narezak i složena salata.	11. **Objed:** Juha od leće, kiselo zelje, okrugljice od zemičke, rezanci s orasima. **Večera:** Palačinke s možđanima, cumberland umaka.	12. **Objed:** Juha od rajčice, berlinski odresci, varivo leća, roščići bez jaja. **Večera:** Punjeni krumpiri, holandska umaka.
13. **Objed:** Juha od prekrupe, francuski krumpir, orehnjača. **Večera:** Popečci od kelja, i umaka od sardelica.	14. **Objed:** Juha od kruha, svinjska rebarca, varivo od poriluka, mjeseci. **Večera:** Gulaš i žganci, naranče.	15. **Objed:** Govedska juha, prženi grašak, pečena pura, francuska salata, dioš-pita. **Večera:** Rezanci s mesom.	16. **Objed:** Prežgana juha, goveđa pečenka s jajima, prženi trenci, kolačići od lisnatog tijesta, pita s pekmezom. **Večera:** Hladetina i salata.

17. **Objed:** Bijela juha s lukom, nadjevena teleća prsa, slatko zelje, pečeni krumpir. **Večera:** Mesnate kobasice, pire od graška.	18. **Objed:** Juha od možđana, šaran, pečeni krumpir, slatki kolačići od čvaraka. **Večera:** Frigane lokarde, sa salatom, ili žganci i mlijeko.	19. **Objed:** Juha od suhoga graška, goveđa pečenka s madeira umakom, žličnjaci, nabujak od krupice. **Večera:** Kroketi od šunke i salata.	20. **Objed:** Juha od zelenja, varenac od špinata, pirjana riža, požunski roščići. **Večera:** Makaroni i umaka od rajčica.
21. **Objed:** Juha od riže, pečena guska, mlinci, zelena salata, nabujak od snijega. **Večera:** Krpice sa zeljem.	22. **Objed:** Govedska juha, okrugljice od mrvica, kuhana govedina, pirjana riža, umaka od limuna, pokladnice. **Večera:** Guščja jetra i čaj.	23. **Objed:** Juha od saga, kuhana svježa svinjetina, kisela repa; uštipci od sala. **Večera:** Krpice sa sirom.	24. **Objed:** Juha od graška, teleći but sa slaninom, varivo grah, savijača od biskvita s orasima. **Večera:** Pirjana jetra, žličnjaci.
25. **Objed:** Juha od cvjetače, kuhano suho meso, kiselo zelje, omlet. **Večera:** Safalade, salata od krumpira.	26. **Objed:** Juha od krupice, francuska pečenka, savijača od krumpirovog tijesta, nabujak od riže. **Večera:** Kuhani suhi jezik, pire od krumpira.	27. **Objed:** Francuska juha, pečena riba, salata od graha, makovnjača. **Večera:** Bavarska jaja, kiseli krastavci ili čokolada i mliječni kruh.	28. **Objed:** Juha od teletine, pečene pržolice, varivo od leće, torta od kave. **Večera:** Palačinke sa šunkom, zelena salata.
29. **Objed:** Juha od ječmene kaše, pirjani goveđi popečci, restani krumpir i fanjki. **Večera:** Musaka i zelena salata.	**Južina za goste:** Čaj, limun, rum, punjeni tuljčići sa šunkom, kobasice u lisnatom tijestu, slani štapići, doški, ideal torta, Wipskrema.	**Objed za goste:** Hladna plata, kisela čorba, pikantni popečci, kroketi od krumpira, pečeni odojak, salata, pržena savijača od badema, preliv od vina.	**Večera za goste:** Ragout u školjkama, varenac od šunke, holandska umaka, pečena pura, mlinci, mješovita salata, pita od oraha, bečka torta, krema od čokolade.

JESTVENICI ZA OŽUJAK

1. **Objed:** Juha od kosti, krpice, goveđa pečenka s rajčicom, pofezni, saće. **Večera:** Pirjani bubrezi, restani krumpir.	2. **Objed:** Juha od krive kašice, kosani popečci, varivo od kelja, štruklji. **Večera:** Fileki i okrugljice od sira.	3. **Objed:** Juha od korabice, nadjeveni teleći popečci, valjušci od krumpira, nabujak od vrhnja. **Večera:** Perkelt i žličnjaci.	4. **Objed:** Juha od celera, suha svinjska rebarca, ričet, savijača od sira. **Večera:** Topla nadjevena jaja s rižom.
5. **Objed:** Dalmatinska juha, prženi teleći kotleti, fino varivo, pita od oraha. **Večera:** Sarma od kelja.	6. **Objed:** Juha od ribe, krivi bakalar, palačinke sa sirom. **Večera:** Brodeto i palenta.	7. **Objed:** Juha od kosanog mesa, kuhano suho meso, varivo kiselo zelje, nabujak od oraha. **Večera:** Pečeni krumpir s maslacem.	8. **Objed:** Govedska juha, ribana kašica, obložena govedina sa krumpirom i rižom, umaka od rajčice, štrcani kolačići. **Večera:** Narezak i salata, jabuke.
9. **Objed:** Juha od bijelog graha, pirjani rostbef, varivo od poriluka, nabujak od riže. **Večera:** Krpice sa šunkom, salata.	10. **Objed:** Praška juha, teleća pečenka, pirjano kiselo zelje, savijača od sira. **Večera:** Rizoto s vrganjima.	11. **Objed:** Juha od cvjetače, paprika popečci, pire od graška, varenac od naranče. **Večera:** Garnirani liptauer i čaj.	12. **Objed:** Juha od krumpira, pečena janjetina, mladi luk, salata od krumpira, jastučići punjeni sirom. **Večera:** Tvrdo kuhana jaja, matoviljac.
13. **Objed:** Juha od vrganja, topla nadjevena jaja, pirjana riža, ploške od kakaoa. **Večera:** Krumpir gulaš, voćna salata.	14. **Objed:** Juha od sitniša, pečena kokoš, pečeni krumpir, varivo od graha, roščići bez jaja. **Večera:** Pržene žabe i radić.	15. **Objed:** Juha od kosti, žličnjaci od jetre, bifteki i jaja, varivo od krumpira, mramorni kolač. **Večera:** Salata od krumpira, tvrda jaja.	16. **Objed:** Francuska juha, pirjani popečci, kroketi od krumpira, pogačice od čvaraka. **Večera:** Makaroni sa šunkom i matoviljac.

17. **Objed:** Juha od rajčice, pečenje od kosanog mesa, varivo od prokulice, riža s voćem. **Večera:** Kosani popečci, salata.	18. **Objed:** Juha od leće, naravni odresci, pirjana riža, zelena salata, crnac u košulji. **Večera:** Punjeni krumpiri, umaka od rajčice, naranče.	19. **Objed:** * Bijela juha s lukom, svinjska rebarca, varivo od mrkve, savijača od vrhnja. **Večera:** Moždani s jajima, zelena paprika i krastavci.	20. **Objed:** Dalmatinska juha, kuhana riba, salata od krumpira, palačinke. **Večera:** Kruštade od riže, matoviljac.
21. **Objed:** Juha od možđana, janjetina u umaci, rezanci, fanjki. **Večera:** Palačinke punjene špinatom, zelena salata.	22. **Objed:** Govedska juha, kuhane ploškice od jetre, pržena svinjetina, salata od graha i krumpira, francuski jež. **Večera:** Kuhana govedina na salatu, tvrda jaja, salata.	23. **Objed:** Juha od mrkvice, pikantni popečci, varenac od vrhnja, jastučići punjeni pekmezom. **Večera:** Prženi fileki i salata od krumpira.	24. **Objed:** Juha od suhog graška, zec u umaci, valjušci od krumpira, uštipci od cimeta. **Večera:** Sardine, jaja, čaj, pečene jabuke.
25. **Objed:** Juha od zelenja, pečeni janjeći but, salata od cvjetače i zelena salata, češke pogačice. **Večera:** Teleći paprikaš, varenac od vrhnja.	26. **Objed:** Juha od prekrupe, kuhana svježa svinjetina, kisela repa, i savijača od čokolade. **Večera:** Safalade i salata od krumpira.	27. **Objed:** Prežgana juha, francuski krumpir s mesom, saće. **Večera:** Krpice sa sirom, kompot od jabuka.	28. **Objed:** Juha od kruha, bečki popečci, ričet, žličnjaci od snijega. **Večera:** Rizoto od teletine i salata.
29. **Objed:** Juha od kosti, savijača od plućica, odojak, složena salata, varenac od kave. **Večera:** Narezak, maslac, čaj, voće.	30. **Objed:** Juha od riže, teleći kotleti, varivo od prokulice, uštipci od sala. **Večera:** Omlet od jaja sa šunkom, zelena salata.	31. **Objed:** Juha od cvjetače, nadjevene pržolice, rezanci, pita od čokolade. **Večera:** Varenac od riže, kompot.	**Večera za goste:** Jastog s talijanskom salatom, bouillon, frigane pastrve, salata, pečeni pilići, pommes frites, pirjani grašak, madeira ploške, torta od kave.

1. **Objed:** Juha od leće, pečena riba, salata od krumpira, ploške od kakaoa. **Večera:** Rezanci i umaka od vrganja.	2. **Objed:** Juha od krupice, teleći but sa slaninom, okrugljice u ubrusu, mjeseci. **Večera:** Čaj, pašteta od jetara, kompot.	3. **Objed:** Juha od bijelog graha, bakalar, pirjano zelje, palačinke. **Večera:** Brodeto i žganci.	4. **Objed:** Juha od mrkvice, nadjevena teleća prsa, varivo od leće, drobljenac od brašna. **Večera:** Gulaš i žličnjaci.
5. **Objed:** Govedska juha, žličnjaci od krupice, obložena govedina, pržena janjeća rebarca, mješana salata. **Večera:** Hladna pečena janjetina, luk, salata.	6. **Objed:** Ragout od teletine, svinjska pisana pečenka, kolačići od lisnatog tijesta, fanjki. **Večera:** Okrugljice od zemičke, umaka od rajčice.	7. **Objed:** Praška juha, bečki odresci, varivo od krumpira, ploške od vrhnja. **Večera:** Palačinke s vrganjima.	8. **Objed:** Juha od celera, kosani popečci, varivo od slatke repe, drobljenac od krupice. **Večera:** Krpice sa šunkom.
9. **Objed:** Juha od vrganja, kuhano suho meso, kiselo zelje, punjeni fišeci. **Večera:** Francuski krumpir, zelena salata.	10. **Objed:** Juha od ribe, šaran na papriki, riža i krumpir, češki uštipci. **Večera:** Pržene žabe, salata, kompot.	11. **Objed:** Juha od kosanog mesa, teleća pečenka, varivo od poriluka, nabujak od riže. **Večera:** Varivo od špinata s jajima.	12. **Objed:** Juha od krive kašice, pisana pečenka u lisnatom tijestu, varivo od prokulice, nabujak od oraha. **Večera:** Riža na mlijeku, kompot od jabuka.
13. **Objed:** Juha od vrhnja, pečenje od kosanog mesa, varivo od graha, uštipci od sala. **Večera:** Perkelt sa žličnjacima.	14. **Objed:** Juha od korabice, nadjeveni teleći popečci, varivo od graška, štruklji. **Večera:** Fileki i okruglјice sa slaninom.	15. **Objed:** Juha od možđana, rostbef sa senfom, cvjetača s maslacem, špageti, landrice. **Večera:** Varenac od špinata, pirjana riža.	16. **Objed:** Dalmatinska juha, paprika popečci, varivo od korabice, pečeni mišići. **Večera:** Prženi možđani, salata od krumpira.

17. **Objed:** Prežgana juha, krivi bakalar, savijača od badema. **Večera:** Salata od mahuna i jaja.	18. **Objed:** Juha od krumpira, rostbef, varivo od mrkvice, flameri od krupice. **Večera:** Risoto s vrganjima.	19. **Objed:** Govedska juha, ukuhana riža, govedina, restani krumpir, umaka od vlasca, ploške s kremom. **Večera:** Hrenovke, salata od krumpira.	20. **Objed:** Juha od kiselice, pržene teleće noge, varivo od špinata, palačinke sa sirom. **Večera:** Artičoke i pire od krumpira.
21. **Objed:** Juha od cvjetače, krivi srneći hrbat, kroketi od krumpira, nabujak od snijega. **Večera:** Pržene žabe i matoviljac.	22. **Objed:** Juha od kosti, žličnjaci od možđana, teleća pečenka, varivo od krastavaca, savijača od vrhnja. **Večera:** Kajgana i kiseli krastavci, kompot.	23. **Objed:** Juha od sitniša, prženi pilići, fino varivo, fanjki. **Večera:** Mlijeko i žganci, kompot.	24. **Objed:** Juha od celera, pržena somovina, salata od cikle i krumpira, pita od oraha. **Večera:** Pastrve i salata od krumpira.
25. **Objed:** Juha od korabice, naravni odresci, varivo od krumpira, punjeni jastučići. **Večera:** Krustade od riže, zelena salata.	26. **Objed:** Francuska juha, pečena janjetina, talijanska salata, torta od čokolade. **Večera:** Možđani s jajima, sir.	27. **Objed:** Juha od šparge, pržolice, varivo od graška, pita od rabarbare. **Večera:** Topla nadjevena jaja, riža.	28. **Objed:** Juha od graška, pečena mlada svinjetina s kožicom, varivo od korabice, punjeni tuljčići. **Večera:** Pržene zemičke, varivo od špinata.
29. **Objed:** Juha od mrkvice, pisana pečenka iz rasola, riža s rajčicom, jednostavni žličnjaci, savijača od čokolade. **Večera:** Krpice sa šunkom.	30. **Objed:** Juha od rajčice, berlinski popečci, varivo od prokulice, pišinger-torta. **Večera:** Krumpir gulaš.	**Objed za goste:** Smuđ u majonezu, juha od sitniša teleći but sa slaninom, pirjano povrće, pohanci i salata, slatki panj, krema od kave.	**Večera za goste:** Poširana jaja, svinjski filet u tijestu, cumberland umaka, pržena janjetina, salata, luk, gervais ploške, kabinet krema.

Objed: Juha od kopra, pržene sardelice, varivo od slatkog zelja, varenac od badema, preliv od vina. **Večera:** Bavarska jaja i salata.	2. **Objed:** Govedska juha, ukuhana krupica, govedina, rizi-bizi, pečeni mladi krumpir, umaka od hrena, savijača od rabarbare. **Večera:** Kroketi od šunke, cumberland umaka.	3. **Objed:** Juha od kosti, kuhane ploškice od možđana, šparga s maslacem, prženi pilići, fino varivo, zelena salata, pržena savijača od badema. **Večera:** Makaroni, umaka od rajčice.	4. **Objed:** Juha od kruha, janjetina u umaci, pirjani grašak, mlade pirjane mrkve, pita s pekmezom. **Večera:** Naglo pečene pržolice, pirjana riža.
5. **Objed:** Juha od riže, naglo pečena svinjska rebarca, varivo od korabice, nabujak od krupice. **Večera:** Jezik i pire od graška.	6. **Objed:** Juha od rajčice, goveđa pečenka s krastavcima, varivo od kelja, ploške sa kremom. **Večera:** Pileći paprikaš, žličnjaci.	7. **Objed:** Juha od zelenja, bifteki, jaja na oko, varivo od krastavaca, varenac od oraha. **Večera:** Pirjana korabica s mesom.	8. **Objed:** Juha od prekrupe, frankfurtska pečenka, pržene okrugljice od krupice, zlijevka od kukuruznog brašna. **Večera:** Cvjetača sa šunkom, sir.
9. **Objed:** Juha od možđana, pirjani popečci, varivo od poriluka, pita od sira. **Večera:** Žličnjaci s jajima i salata.	10. **Objed:** Govedska juha, žličnjaci od jetre, pikantni popečci, pečene ploške od krumpira, rezanci, pita od badema. **Večera:** Narezak i salata od krumpira.	11. **Objed:** Juha od kosanog mesa, pržena janjetina, francuska salata, savijača od sira. **Večera:** Šparga s maslacem, pečeni krumpir.	12. **Objed:** Juha od krupice, teleći kotleti, varivo od graška, mramorni kolač. **Večera:** Risoto od teletine, salata.
13. **Objed:** Juha od krumpira, naglo pečeni goveđi popečci, varivo od mahuna, riža s voćem. **Večera:** Francuski krumpir, salata.	14. **Objed:** Juha od sitniša, nadjeveni pilići, salata od krastavaca, zelena salata, crnac u košulji. **Večera:** Garnirani liptauer i čaj.	15. **Objed:** Prežgana juha, pržene lokarde, salata od graha i šparge, štrukli. **Večera:** Marinirana riba, jaja i salata.	16. **Objed:** Juha od šparge, rostbef sa senfom, varivo od špinata, kolač od trešanja. **Večera:** Pileći paprikaš, pirjana riža.

17. **Objed:** Juha od graška, pržena svinjetina, salata od krumpira, salata od krastavaca s vrhnjem, žličnjaci od snijega. **Večera:** Palačinke sa šunkom, salata.	18. **Objed:** Juha od kopra, teleći but sa slaninom, varivo od mrkve, jastučići punjeni sirom. **Večera:** Varenac od vrhnja i pirjani grašak.	19. **Objed:** Juha od mrkvice, pisana pečenka, savijača od krupice, engleski varenac. **Večera:** Rezanci s mesom.	20. **Objed:** Juha od kosti, punjeni jastučići, nadjevene pržolice, rizi-bizi u košaricama od krumpira, fanjki. **Večera:** Krumpir-gulaš.
21. **Objed:** Francuska juha, pečeni janjeći but, salata od krastavaca i zelena salata, pita od čokolade. **Večera:** Šunka s jajima i salata.	22. **Objed:** Juha od krive kašice, palačinke sa špinatom, varivo od mladog krumpira, kolač sa posipkom. **Večera:** Risoto od pileta, salata.	23. **Objed:** Juha od teletine, prženi teleći kotleti, varivo od prokulice, savijača od trešanja. **Večera:** Polpete i makaroni.	24. **Objed:** Juha od korabice, pečeni pilići, pirjani grašak, pečeni mladi krumpir, pita od rabarbare. **Večera:** Pašteta od jetre, trešnje.
25. **Objed:** Juha od leće, kosani popečci, varivo od korabice, omlet. **Večera:** Jezik u umaci, restani krumpir.	26. **Objed:** Juha od celera, paprika popečci, varivo od krastavaca, punjeni fišeci. **Večera:** Varivo od špinata, jaja na oko.	27. **Objed:** Dalmatinska juha, pržena janjetina, salata od krumpira i zelena salata, palačinke. **Večera:** Krpice sa šunkom, salata.	28. **Objed:** Juha od kiselice, pečeni pilići, fino varivo, salata od krastavaca, nabujak od riže. **Večera:** Fileki s okrugljicama od zemičke.
29. **Objed:** Juha od prekrupe, kuhana štuka, mladi krumpir s maslacem, pirjana mrkvica, štrcani kolači. **Večera:** Šaran na paprici, pirjana riža.	30. **Objed:** Juha od kruha, teleća pečenka, varivo od graška, nabujak od vrhnja. **Večera:** Palačinke s možđanima i salata.	31. **Objed:** Juha od mahuna, svinjska rebarca, talijanska salata, savijača od trešanja. **Večera:** Pržene žabe i salata.	**Večera za goste:** Skampi u majonezu, punjena pisana pečenka sa graškom i špargom, pržena janjetina, salata, luk, doboš ploške, malakof krema.

1. **Objed:** Juha od kopra, plućica na kiselo, okrugljice sa slaninom, kolač od trešanja. **Večera:** Potočni raci i riža.	2. **Objed:** Praška juha, bečki odresci, pirjana mrkva, zelena salata, ploške od jagoda. **Večera:** Omlet od jaja, salata, sir.	3. **Objed:** Dalmatinska juha, pečenje od kosanog mesa, kroketi od riže, savijača od biskvita s orasima. **Večera:** Žličnjaci s jajima, jagode.	4. **Objed:** Juha od kosti, riža od jetara, pržena janjetina, salata od zelja i krumpira, francuski jež. **Večera:** Rezanci s mesom, salata.
5. **Objed:** Juha od bijelog graha, šparge, pržene zemičke, varivo od špinata, torta od jagoda. **Večera:** Francuski krumpir, trešnje.	6. **Objed:** Juha od vrhnja, goveđa pečenka s jajima, okrugljice od zemičke, nabujak od snijega. **Večera:** Krpice sa šunkom, salata.	7. **Objed:** Juha od šparge, nadjeveni pilići, varivo od mahuna, slatki srneći hrbat. **Večera:** Sir s vrhnjem, pečeni krumpir.	8. **Objed:** Juha od rajčice goveđe meso iz rasola, varivo od mrkvice, češke pogačice. **Večera:** Košarice od nareska s pirjanim graškom i mrkvom, trešnje.
9. **Objed:** Juha od suhoga graška, kuhano suho meso, varivo od krumpira, požunski roščići. **Večera:** Palačinke sa špinatom, salata.	10. **Objed:** Juha od zelenja, mlada pečena svinjetina, salata od mahuna, varenac od limuna. **Večera:** Topla nadjevena jaja, riža.	11. **Objed:** Juha od saga, nadjeveni teleći popečci, makaroni, riža s voćem. **Večera:** Varenac od vrhnja, s mahunama.	12. **Objed:** Prežgana juha, varivo grašak, kroketi od krumpira, savijača od čokolade. **Večera:** Jaja i salata od krumpira, trešnje.
13. **Objed:** Juha od kosanog mesa, naravni odresci, francuska salata, uštipci od lisnatog tijesta. **Večera:** Varenac od riže, jagode.	14. **Objed:** Govedska juha, riža, obložena govedina, pečeni teleći kotleti, zelena salata. **Večera:** Punjene korabice, punjene košarice s jagodama.	15. **Objed:** Juha od rajčice, goveđa pečenka s krastavcima, varivo od korabice, ploške od kakaoa. **Večera:** Rizoto od teletine i salata.	16. **Objed:** Juha od krupice, pržolice, varivo od mangolda, kolač od trešanja. **Večera:** Perkelt i pirjana riža.

17. **Objed:** Juha od sitniša, pečeni pilići, salata od cikle i zelena salata, češki uštipci. **Večera:** Teleća plućica na kiselo i restani krumpir.	18. **Objed:** Juha od kosti, ribana kašica, rostbef, varivo od krumpira, flameri od krupice. **Večera:** Prženi možđani i zelena salata.	19. **Objed:** Juha od krive kašice, pečena janja, varivo od leće, žličnjaci od snijega. **Večera:** Varenac od špinata, šunka.	20. **Objed:** Juha od riže, nadjevena teleća prsa, varivo od ječmene kaše, savijača od trešanja. **Večera:** Polpete i pire od krumpira, ribiz.
21. **Objed:** Francuska juha, pisana pečenka iz rasola, pržene okrugljice od krupice, dioš pita. **Večera:** Narezak i zelena salata, jagode.	22. **Objed:** Juha od teletine, pirjani popečci, varivo od zelja, mjeseci. **Večera:** Pržena teleća jetra i salata.	23. **Objed:** Juha od krumpira, teleći but sa slaninom, rizi-bizi, drobljenac od krupice. **Večera:** Gulaš i slanci, borovnice.	24. **Objed:** Juha od cvjetače, pikantni popečci, okrugljice u ubrusu, fanjki. **Večera:** Šunka i garnirani liptauer, jagode.
25. **Objed:** Juha od graška, pečena janjetina, salata od krastavaca, ploške od vrhnja. **Večera:** Palačinke s možđanima, salata.	26. **Objed:** Juha od mrkvice, popečci od kelja, varivo od špinata, torta s jagodama. **Večera:** Marinirana riba, salata, kajsije.	27. **Objed:** Juha od mahuna, pečene patke, fino varivo, punjeni fišeci. **Večera:** Krustade od riže, zelena salata.	28. **Objed:** Govedska juha, prženi uštipci, prženi pilići, salata od krumpira, torta s ribizom. **Večera:** Imbis i salata, jagode.
29. **Objed:** Juha od možđana, pečena svinjetina, prisiljeno zelje, ploške sa jagodama. **Večera:** Rizoto od pileta, voće.	30. **Objed:** Juha od vrganja, frankfurtska pečenka, savijača od krupice, pita od čokolade. **Večera:** Jezik u umaci, žličnjaci.	**Objed za goste:** Srijemska juha, začinjena šparga, rostbef na talijanski način, makaroni i prženi žličnjaci, pečeni bubrežnjak, kuglice od krumpira, salata, Schiller torta.	**Večera za goste:** Punjena jaja, salata, bouillon, pečena janjetina, luk, složena salata, pita od trešanja, Štefanijina torta, trobojna krema.

1. **Objed:** Juha od korabice, teleća pečenka, varivo od mahuna, jastučići punjeni pekmezom. **Večera:** Fileki i okruglјice od zemičke.	2. **Objed:** Juha od špinata, bifteki, jaja na oko, rizi-bizi, kolač od kajsija. **Večera:** Punjene jurgete, slani krumpir.	3. **Objed:** Juha od kruha, francuski krumpir, savijača od trešanja. **Večera:** Bugarsko zelje, voće.	4. **Objed:** Juha od vrhnja, pirjani popečci, varivo od korabice, ploške od jagoda. **Večera:** Šunka, garnirani liptauer, voće.
5. **Objed:** Juha od kosti, palačinke, bečki odresci, varivo od kelja, pita od kajsija. **Večera:** Pirjane kobasice s mesom, voće.	6. **Objed:** Juha od zelenja, paprika popečci, uštipci od krumpira, kolač od trešanja. **Večera:** Pileći paprikaš, pirjana riža, voće.	7. **Objed:** Juha od kiselice, pržena svinjetina, salata od krastavaca s vrhnjem, savijača od čokolade. **Večera:** Đuveđe, voće.	8. **Objed:** Juha od celera, nadjevene pržolice, valjušci od krumpira, savijača od biskvita. **Večera:** Kroketi od šunke, mješovita salata, voće.
9. **Objed:** Juha od krumpira, prženi pilići, varivo od graška, savijača od sira. **Večera:** Varenac od riže, umaka od vrganja.	10. **Objed:** Dalmatinska juha, palačinke sa šunkom, salata, mramorni kolač. **Večera:** Kajgana i salata, voće.	11. **Objed:** Juha od kopra, goveđa pečenka s jajima, trganci, savijača od vrhnja. **Večera:** Pržene zemičke, varivo od graška.	12. **Objed:** Juha od sitniša, pečeni pilići, francuska salata, štrcani kolači. **Večera:** Narezak, salata od mahuna, voće.
13. **Objed:** Govedska juha, ploškice od biskvita, kuhana govedina, pečeni krumpir, umaka od kiselice, drobljenac od krupice. **Večera:** Punjeni krumpiri, salata, voće.	14. **Objed:** Juha od krupice, teleći kotleti, salata od cikle i krumpira, punjeni fišeci. **Večera:** Punjene korabice, pire od krumpira.	15. **Objed:** Juha od mrkvice, rostbef sa senfom, okruglјice od slanine, nabujak od riže, malinovac. **Večera:** Krpice sa šunkom, salata, voće.	16. **Objed:** Francuska juha, berlinski odresci, varivo od mangolda, ploške od kakaoa. **Večera:** Poširana jaja, salata od krumpira.

17. **Objed:** Juha od krive kašice, varenac od vrhnja, začinjene mahune, pita od badema. **Večera:** Punjene paprike, pire od krumpira.	18. **Objed:** Juha od teletine, svinjska pisana pečenka, varivo od buče, okruglјice od sira. **Večera:** Rizoto od teletine, salata.	19. **Objed:** Juha od kosti, okruglјice od mrvica, pržolice, pirjana mrkvica, pirjana riža, voće. **Večera:** Šunka s jajima, slanci.	20. **Objed:** Prežgana juha, nadjevena teleća prsa, salata od krumpira, žličnjaci od snijega. **Večera:** Krustade od riže, salata, voće.
21. **Objed:** Juha od kosanog mesa, prženi pilići, varivo od korabice, nabujak od snijega. **Večera:** Melancani, pire od krumpira, voće.	22. **Objed:** Juha od riže, pečena svinjetina, pirjani grašak, pečeni krumpir, flameri od krupice. **Večera:** Palačinke sa šunkom, salata.	23. **Objed:** Juha od rajčice, prženi teleći kotleti, varivo od kelja, štruklji. **Večera:** Topla nadjevena jaja, pečeni krumpir, voće.	24. **Objed:** Juha od mahuna, valjušci od krumpira, umaka od kiselice, ženske mušice. **Večera:** Žganci i mlijeko, voće.
25. **Objed:** Juha od možđana, kosani popečci, varivo od mahuna, nabujak od vrhnja. **Večera:** Punjene rajčice, pire od krumpira.	26. **Objed:** Juha od sitniša, nadjeveni pilići, salata od krastavaca i krumpira, crnac u košulji. **Večera:** Možđani s jajima, salata, voće.	27. **Objed:** Juha od vrganja, frankfurtska pečenka, žganci, kolač od šljiva. **Večera:** Okruglјice od sira, voće.	28. **Objed:** Praška juha, goveđa pečenka s madeira umakom, savijača od krupice, voće. **Večera:** Okruglјice od šljiva.
29. **Objed:** Juha od krive kašice, naglo pečena svinjetina, varivo od krastavaca, fanjki. **Večera:** Punjene paprike, pire od krumpira.	30. **Objed:** Juha od celera, pečena patka, salata od krumpira, i zelena salata, rezanci sa sirom. **Večera:** Pirjani vrganji s jajima, voće.	31. **Objed:** Juha od korabice, melancani, slanci, kolač s posipkom. **Večera:** Riža na mlijeku s čokoladom, voće.	**Večera za goste:** Mala plata, nabujak od palačinka, pisana pečenka s kratkom umakom, pirjana mrkvica, cvjetača, grašak, torta od čokolade, krema od lješnjaka.

1. **Objed:** Juha od kosti, ploškice od jetre, nadjeveni teleći popečci, makaroni, savijača od zelja. **Večera:** Punjene jurgete, pire od krumpira.	2. **Objed:** Juha od kiselice, prženi pilići, fino varivo, varenac od kave. **Večera:** Đuveđe, voće.	3. **Objed:** Juha od zelenja, teleći but sa slaninom, varivo od slatkog zelja, pržena savijača od badema. **Večera:** Teleći paprikaš, valjušci od krumpira, voće.	4. **Objed:** Juha od mahuna, pečenje od kosanog mesa, varivo od krastavaca, rezanci s orasima. **Večera:** Punjene rajčice, slanci, voće.
5. **Objed:** Juha od krupice, bifteki, varivo od buče, savijača od jabuka. **Večera:** Krpice sa zeljem, voće.	6. **Objed:** Juha od krumpira, pirjani popečci, varivo od krumpira, kolač s breskvama. **Večera:** Palačinke sa šunkom, salata, voće.	7. **Objed:** Juha od mrkvice, francuski krumpir, gužvara. **Večera:** Okrugljice od šljiva.	8. **Objed:** Juha od kopra, teleća pečenka, salata od krastavaca s vrhnjem, uštipci od cimeta. **Večera:** Rezanci s mesom, salata, voće.
9. **Objed:** Francuska juha, polpeti u umaci, pire od krumpira, pita od jabuka. **Večera:** Rezanci s orasima, voće.	10. **Objed:** Bijela juha s lukom, pikantni popečci, prženi uštipci, ploške od vrhnja. **Večera:** Okrugljice od sira, voće.	11. **Objed:** Juha od krive kašice, pečena svinjetina, prisiljeno zelje, saće. **Večera:** Gulaš, slanci, voće.	12. **Objed:** Govedska juha, žličnjaci od možđana, govedina, restani krumpir, umaka od vrganja, palačinke. **Večera:** Pržene zemičke, varivo od korabice.
13. **Objed:** Juha od kopra, berlinski odresci, varivo od kelja, nabujak od krupice, malinovac. **Večera:** Punjene korabice, pire od krumpira, voće.	14. **Objed:** Juha od rajčice, palačinke s vrganjima, salata, kolač s borovnicama. **Večera:** Začinjena cvjetača, omlet od jaja, voće.	15. **Objed:** Juha od teletine, pečena patka, salata od mahuna, kolač sa šljivama. **Večera:** Krpice sa šunkom, salata, voće.	16. **Objed:** Juha od kosti, žličnjaci od krupice, nadjevena teleća prsa, varivo od krumpira, dioš-pita. **Večera:** Varenac od špinata, kuhano suho meso, voće.

17. **Objed:** Juha od riže, goveđa pečenka s rajčicom, varivo od korabice, ploškice od vrhnja. **Večera:** Perkelt i žganci, voće.	18. **Objed:** Juha od vrhnja, nadjevene pržolice, rezanci, torta od kukuruznog brašna. **Večera:** Pirjani vrganji s jajima, voće.	19. **Objed:** Juha od rajčice, bečki odresci, francuska salata, nabujak od riže, malinovac. **Večera:** Polpete u umaci, pire od krumpira.	20. **Objed:** Juha od mahuna, prženi pilići, varivo od buče, prženi punjeni jastučići. **Večera:** Teleća plućica, makaroni.
21. **Objed:** Prežgana juha, krustade od riže, varivo kelj, roščići bez jaja. **Večera:** Okrugljice od šljiva.	22. **Objed:** Juha od možđana pržena svinjetina, fino varivo, osja gnijezda. **Večera:** Pirjana jetra, pirjana riža, voće.	23. **Objed:** Govedska juha, ljevanci, govedina, restani krumpir, umaka od kopra, kolač s malinama. **Večera:** Rezanci sa sirom, voće.	24. **Objed:** Juha od zelenja, naravni odresci, varivo poriluk, češke pogačice. **Večera:** Jezik i pire od krumpira, voće.
25. **Objed:** Juha od korabice, punjene jurgete, pire od krumpira, kolač od šljiva. **Večera:** Nagli goveđi popečci, restani krumpir, salata.	26. **Objed:** Juha od vrganja, pečena svinjetina, varivo od slatkog zelja. **Večera:** Đuveđe, voće.	27. **Objed:** Juha od zelenja, rostbef, varivo od krastavaca, češki uštipci. **Večera:** Rezanci s makom, voće.	28. **Objed:** Juha od celera, popečci od kelja, varivo od krumpira, savijača od šljiva. **Večera:** Žličnjaci s jajima, salata, voće.
29. **Objed:** Juha od kruha, prženi teleći kotleti, mješovita salata, ženske mušice. **Večera:** Varenac od riže, umaka od vrganja, voće.	30. **Objed:** Juha od kopra, pečeni odojak, salata od rajčice i paprike, savijača od grožđa. **Večera:** Hrenovke, pire od krumpira, voće.	31. **Objed:** Juha od kiselice, pileći paprikaš, makaroni, dobri roščići. **Večera:** Salata od krumpira, tvrdo kuhana jaja, voće.	**Večera za goste:** Švedska plata, topli ragout u školjkama, pečena patka, složena salata, francuski jež, sladoled od vanilije.

1. **Objed:** Govedska juha, ribana kašica, pirjana rajčica na ulju, restani krumpir, okrugljice od šljiva. **Večera:** Pržena teleća jetra, salata od krastavaca s vrhnjem, voće.	2. **Objed:** Juha od cvjetače, paprika popečci, valjušci od krumpira, savijača od grožđa. **Večera:** Rizoto s vrganjima, zelena salata, voće.	3. **Objed:** Juha od suhog graška, kuhano suho meso, varivo od kelja, punjeni fišeci. **Večera:** Punjene jurgete, žličnjaci, voće.	4. **Objed:** Juha od mladog graha, štruklji, grožđe. **Večera:** Čaj, mekano kuhana jaja, narezak, grožđe.
5. **Objed:** Juha od kopra, teleći but sa slaninom, savijača od krumpirovog tijesta, mjeseci. **Večera:** Pileći paprikaš, žličnjaci.	6. **Objed:** Juha od rajčice, prženi žličnjaci, varivo od mangolda, pečene kruške. **Večera:** Safalade, salata od krumpira.	7. **Objed:** Juha od krupice, kosani popečci, pirjano zelje, pržene jabuke. **Večera:** Punjene paprike, restani krumpir.	8. **Objed:** Juha od krive kašice, nadjeveni teleći popečci, varivo od buče, savijača od šljiva. **Večera:** Sataraš, slanci, voće.
9. **Objed:** Juha od kosti, pržene okrugljice, pikantni popečci, varivo od krastavaca, pita od jabuka. **Večera:** Đuveđe, grožđe.	10. **Objed:** Gulaš-juha, rezanci sa sirom, savijača od biskvita. **Večera:** Varenac od vrhnja, začinjene mahune.	11. **Objed:** Juha od krumpira, pržena svinjetina, salata od paprike i rajčice, savijača od zelja. **Večera:** Salata od krumpira, tvrdo kuhana jaja, voće.	12. **Objed:** Francuska juha, punjene paprike, pire od krumpira, nabujak od vrhnja, malinovac. **Večera:** Žličnjaci s jajima, voće.
13. **Objed:** Juha od sitniša, govedina iz rasola, savijača od krupice, savijača od grožđa. **Večera:** Punjeni krumpiri, salata, voće.	14. **Objed:** Juha od krumpira, punjene rajčice, pire od krumpira, pita od jabuka. **Večera:** Krpice sa zeljem, voće.	15. **Objed:** Juha od vrganja, pirjani popečci, varivo od buče, savijača od jabuka. **Večera:** Melancani, slanci.	16. **Objed:** Juha od krive kašice, pečena teletina, varivo od mahuna, palačinke. **Večera:** Okrugljice od šljiva.

17. **Objed:** Govedska juha, rezanci, govedina, restani krumpir, umaka od rajčice, drobljenac od brašna. **Večera:** Francuski krumpir, voće.	18. **Objed:** Juha od mrkvice, šaran na papriki, krumpir, punjeni fišeci. **Večera:** Bavarska jaja, salata od rajčice i paprike, voće.	19. **Objed:** Juha od krupice, đuveđe, ploške od vrhnja. **Večera:** Gulaš, krumpir, voće.	20. **Objed:** Juha od rajčice, začinjena cvjetača, pečeni pilići, mješovita salata, omlet. **Večera:** Rezanci s mesom, voće.
21. **Objed:** Juha od cvjetače, kosani popečci, varivo od korabice, omlet. **Večera:** Omlet od jaja i šunke, salata.	22. **Objed:** Juha od kosti, žličnjaci od možđana, goveđa pečenka s rajčicom, pire od krumpira, savijača od šljiva. **Večera:** Punjene rajčice, pire od krumpira.	23. **Objed:** Juha od mahuna, bečki odresci, varivo od buče, jastučići punjeni pekmezom. **Večera:** Sir s vrhnjem, slanci, voće.	24. **Objed:** Juha od korabice, pečenje od kosanog mesa, varivo od krumpira, savijača od biskvita. **Večera:** Pirjana korabica s mesom, voće.
25. **Objed:** Govedska juha, žličnjaci od krupice, propirjana kuhana govedina, varivo od kelja, saće. **Večera:** Punjene korabice, restani krumpir.	26. **Objed:** Juha od riže, valjušci od krumpira, umaka od rajčice, savijača od grožđa. **Večera:** Žličnjaci s jajima, salata, voće.	27. **Objed:** Juha od zelenja, nadjevena teleća prsa, varivo od špinata, dioš pita. **Večera:** Punjene jurgete, žličnjaci, voće.	28. **Objed:** Juha od kosti, palačinke, pisana pečenka, okrugljice u ubrusu, nabujak od riže, malinovac. **Večera:** Rizoto od piletine, salata, voće.
29. **Objed:** Juha od kosanog mesa, valjušci od krumpira, umaka od rajčice, flameri od krupice. **Večera:** Okrugljice od sira, voće.	30. **Objed:** Juha od vrganja, prženi teleći popečci, varivo od zelja, uštipci od sala. **Večera:** Polpete u umaci, slanci, voće.	**Južina za goste:** Čaj, limun, rum, rulada s mesom, pikantni čalabrčak, mignoni od sira, kolač s grožđem, krema od vina, sitni kolači.	**Južina za goste:** Čokolada sa slatkim vrhnjem, naduvak, prečke, punčtorta, mignoni, meranska krema.

1. **Objed:** Juha od kruha, pržolice, pirjano crveno zelje, uštipci od cimeta. **Večera:** Pečeni krumpir, s maslacem, voće.	2. **Objed:** Govedska juha, ribana kašica, govedina, pirjana riža, umaka od kiselice, prženi mišići. **Večera:** Krustade od riže, salata, voće.	3. **Objed:** Prežgana juha, ljevanci, pržena zemička, varivo od kelja, savijača od sira. **Večera:** Fileki sa slancima, voće.	4. **Objed:** Francuska juha, pečeni odojak, mješovita salata, torta od kukuruznog brašna. **Večera:** Hladni odojak, kiseli krastavci i paprika.
5. **Objed:** Teleći ragout, frankfurtska pečenka, okrugljice od zemičke, žličnjaci od snijega. **Večera:** Gulaš i palenta, voće.	6. **Objed:** Juha od prekrupe, mlada pečena svinjetina, pečeni krumpir, salata od mahuna, ploške od kakaoa. **Večera:** Marinirana riba, jaja, salata, voće.	7. **Objed:** Juha od sitniša, pečeni pilići, francuska salata, savijača od zelja. **Večera:** Palačinke s vrganjima, voće.	8. **Objed:** Govedska juha, prženi uštipci, govedina, košarice od krumpira, pirjana mrkvica, umaka od češnjaka, saće. **Večera:** Kroketi od šunke, cumberland umaka, voće.
9. **Objed:** Juha od krumpira, popečci od kelja, varivo od mahuna, pita od jabuka. **Večera:** Štruklji, voće.	10. **Objed:** Juha od vrhnja, pikantni popečci, kuhana savijača od krumpirovog tijesta, fanjki. **Večera:** Poširana jaja, salata, voće.	11. **Objed:** Juha od cvjetače, pečena patka, salata od celera, endivija salata, pržena savijača od badema, preliv od vina. **Večera:** Narezak, salata od krumpira, voće.	12. **Objed:** Praška juha, goveđe meso iz rasola, uštipci od krumpira s pjenicom, nabujak od oraha, preliv od vina. **Večera:** Teleća plućica sa žličnjacima.
13. **Objed:** Bijela juha s lukom, pržena svinjetina, salata od mahuna, štrcani kolačići. **Večera:** Sarma od kelja, restani krumpir.	14. **Objed:** Juha od celera, kuhano suho meso, prisiljeno zelje, pržene jabuke. **Večera:** Pirjana korabica s mesom, voće.	15. **Objed:** Govedska juha, ploškice od jetre, govedina, kroketi od riže, makaroni, holandska umaka, bazlamača. **Večera:** Sekely gulaš, voće.	16. **Objed:** Dalmatinska juha, palačinke sa špinatom, varivo od krumpira, pita od čokolade. **Večera:** Pržene sardelice, salata, voće.

17. **Objed:** Juha od možđana, berlinski odresci, varivo od slatke repe, savijača od sira. **Večera:** Makaroni s mesom, salata	18. **Objed:** Govedska juha, okrugljice od zemičke, rostbef sa senfom, fino varivo, punjeni tuljčići. **Večera:** Rezanci s orasima, voće.	19. **Objed:** Juha od suhog graška, goveđa pečenka sa madeira umakom, kolačići od lisnatog tijesta, varenac od kave, preliv od mlijeka. **Večera:** Bugarsko zelje, voće.	20. **Objed:** Juha od mrkvice, naravni odresci, varivo od mahuna, pita od jabuka. **Večera:** Pirjana jetra, pirjana riža.
21. **Objed:** Juha od vrhnja, nadjevene pržolice, hajdini žganci, savijača od zelja. **Večera:** Palačinke sa šunkom, voće.	22. **Objed:** Govedska juha, okrugljice od mrvica, govedina, varivo od buče, restani krumpir, pržene jabuke. **Večera:** Pržene zemičke, varivo od špinata.	23. **Objed:** Juha od bijelog graha, kuhana riba s maslacem, cvjetača, kuhani krumpir s peršinom, pita od sira. **Večera:** Krpice sa zeljem, kompot od jabuka.	24. **Objed:** Juha od kosti, žličnjaci od možđana, svinjeća pisana pečenka, varivo od korabice, dobri roščići. **Večera:** Mlijeko i žganci.
25. **Objed:** Juha od sitniša, nadjeveni pilići, mješovita salata, savijača od vrhnja. **Večera:** Kuhani jezik, pire od krumpira.	26. **Objed:** Juha od leće, bifteki, jaja na oko, pirjana riža, ženske mušice. **Večera:** Mekano kuhana jaja, maslac, voće.	27. **Objed:** Juha od korabice, teleći but sa slaninom, makaroni, češke pogačice. **Večera:** Francuski krumpir, salata, voće.	28. **Objed:** Govedska juha, žličnjaci od jetre, govedina, pirjana mrkvica, okrugljice od krupice, umaka od jaja, torta od graha. **Večera:** Žličnjaci s jajima, salata, voće.
29. **Objed:** Juha od prekrupe, pirjana govedina, restani krumpir, savijača od biskvita. **Večera:** Tvrdo kuhana jaja, mješovita salata, voće.	30. **Objed:** Juha od cvjetače, krivi bakalar, pirjano zelje, drobljenac od krupice. **Večera:** Frigane ribe, salata od krumpira.	31. **Objed:** Juha od krupice, kosani popečci, varivo poriluk, pita od jabuka. **Večera:** Topla nadjevena jaja, pire od krumpira.	**Večera za goste:** Krema od šunke, bouillon, bifteki s jajima, košarice od krumpira sa pirjanim povrćem, Olgine ploške, krema od lješnjaka.

1. **Objed:** Juha od sitniša, sarma, pečena pura, mješovita salata, orehnjača, torta od kave. **Večera:** Hladno pečenje, salata, voće.	2. **Objed:** Govedska juha, riža od jetre, propirjana kuhana govedina, restani krumpir, varivo od korabice, fanjki. **Večera:** Pašteta od jetre, čaj, sir, voće.	3. **Objed:** Juha od krumpira, pečena svinjetina, talijanska salata, pire od kestena. **Večera:** Varenac od riže, umaka od vrganja.	4. **Objed:** Juha od cvjetače, zec u umaci, rezanci, savijača od čokolade. **Večera:** Rezanci s mesom, salata.
5. **Objed:** Juha od bijelog graha, suhe kobasice, varivo od kisele repe, slanci, varenac od limuna, preliv od punča. **Večera:** Žganci s kajganom i salata.	6. **Objed:** Juha od ribe, pečeni šaran, kuhani krumpir, torta od kestena. **Večera:** Salata od graha i tvrdo kuhana jaja.	7. **Objed:** Juha od kosti, savijača od plućica, goveđa pečenka s krastavcima, uštipci od krumpira, engleski varenac. **Večera:** Mesnate kobasice i restani krumpir.	8. **Objed:** Juha od kruha, paprika popečci, makaroni, pita od oraha. **Večera:** Hrenovke, pire od krumpira, salata.
9. **Objed:** Juha od zelenja, krivi srneći hrbat, riža s rajčicom, kolač s posipkom. **Večera:** Bugarsko zelje, jabuke.	10. **Objed:** Juha od divljači, srnetina u umaci, savijača od krupice, pišinger torta. **Večera:** Prženi možđani, salata od krumpira, voće.	11. **Objed:** Juha od celera, kuhana svinjska rebarca, varivo od graha, riža s voćem. **Večera:** Francuski krumpir s mesom, voće.	12. **Objed:** Govedska juha, prženi uštipci, govedina, makaroni, umaka od limuna, varenac od oraha, preliv od vina. **Večera:** Varenac od špinata, šunka, voće.
13. **Objed:** Dalmatinska juha, začinjeni grah, kiselo zelje, pita od krupice. **Večera:** Brodeto i palenta.	14. **Objed:** Juha od vrganja, teleća pečenka, varivo od špinata, slatki kolačići od čvaraka. **Večera:** Okrugljice od sira, pečene jabuke.	15. **Objed:** Juha od kosti, okrugljice od mesa, pikantni popečci, žličnjaci, gužvara. **Večera:** Rizoto s vrganjima, salata, voće.	16. **Objed:** Juha od celera, kranjske kobasice, čolet, makovnjača. **Večera:** Pirjana jetra, okrugljice od zemičke.

17. **Objed:** Juha od leće, nadjevene pržolice, varivo od krumpira, pita s pekmezom. **Večera:** Naravni odresci, pirjana riža.	18. **Objed:** Govedska juha, punjeni jastučići, govedina, pirjana mrkva, pirjano crveno zelje, umaka od luka, palačinke. **Večera:** Perkelt i varenac od vrhnja.	19. **Objed:** Juha od krive kašice, pečena svinjetina, ričet, ploške od vrhnja. **Večera:** Krpice sa šunkom, salata.	20. **Objed:** Juha od rajčice, pržene zemičke, varivo špinat, restani krumpir, prženi mišići. **Večera:** Pečeni krumpir, maslac, jabuke.
21. **Objed:** Juha od riže, nadjeveni teleći popečci, valjušci od krumpira, punjeni jastučići. **Večera:** Polpete u umaci, pire od krumpira.	22. **Objed:** Govedska juha, žličnjaci od krupice, kosana prsa od guske, pirjana riža, nabujak od krupice. **Večera:** Guščja jetra, čaj, pečene jabuke.	23. **Objed:** Juha od kosanog mesa, gulaš i žganci, nabujak od vrhnja. **Večera:** Punjeni gušći vrat i čvarci.	24. **Objed:** Juha od krumpira, pečeni teleći kotleti, varivo od poriluka, drobljenac od krupice. **Večera:** Rezanci sa sirom.
25. **Objed:** Praška juha, rostbef, varivo od kelja, zlijevka od kukuruznog brašna. **Večera:** Kajgana i kiseli krastavci, sir.	26. **Objed:** Juha od mrkvice, pečeni pilići, salata od krumpira, omlet. **Večera:** Sekely gulaš, slanci.	27. **Objed:** Prežgana juha, kuhana štuka, kuhani krumpir s maslacem, pita od jabuka. **Večera:** Pržene sardelice, salata.	28. **Objed:** Bijela juha s lukom, nadjevena teleća prsa, varivo od špinata, savijača od badema. **Večera:** Okrugljcie od zemičke, umaka od rajčice.
29. **Objed:** Govedska juha, riža od jetre, govedina, pirjana mrkvica, riža, umaka od luka, kolač od oraha. **Večera:** Hladna pečena teletina, majonez, salata od krumpira.	30. **Objed:** Juha od suhog graška, kuhano suho meso, varivo od graha, nabujak od riže, malinovac. **Večera:** Pirjana jetra, žličnjaci.	**Objed za goste:** Ruska plata, bouillon s prženim graškom, kuhani smuđ s holandskom umakom, punjeni puran, ploške od kestena, crnobijela torta.	**Večera za goste:** Guščja jetra u aspiku, bouillon, pita od mesa, pečeni kopun, složena salata, krema od kestena, doboš torta.

1. **Objed:** Juha od kokoši, kuhana kokoš, riža, umaka od hrena, savijača od vrhnja. **Večera:** Rizoto s teletinom, salata.	2. **Objed:** Juha od rajčice, paprika popečci, okrugljice u ubrusu, crnac u košulji. **Večera:** Žganci s mlijekom, pečene jabuke.	3. **Objed:** Juha od sitniša, pečeni pilići, fino varivo, češki uštipci. **Večera:** Jezik i pire od krumpira.	4. **Objed:** Juha od vrhnja, francuski krumpir, salata, ploške od kakaoa. **Večera:** Pržena somovina, salata od krumpira i cikle.
5. **Objed:** Juha od možđana, teleća pečenka, varivo od leće, žličnjaci od snijega. **Večera:** Palačinke sa šunkom i salata.	6. **Objed:** Govedska juha, rezanci, pisana pečenka u lisnatom tijestu, cvjetača, grašak, slatki srneći hrbat. **Večera:** Govedina na salatu, salata od krumpira.	7. **Objed:** Juha od saga, krvavice, kiselo zelje, slanci, okrugljice od sira. **Večera:** Sarma i slanci.	8. **Objed:** Juha od kosti, žličnjaci od jetre, zec u umaci, brusnice, kolačići od lisnatog tijesta, požunski roščići. **Večera:** Narezak, maslac, čaj, kompot.
9. **Objed:** Juha od riže, pečena svinjetina, varivo od kisele repe, palačinke sa sirom. **Večera:** Krpice sa šunkom, salata, voće.	10. **Objed:** Juha od rajčice, teleći but sa slaninom, valjušci od krumpira, češke pogačice. **Večera:** Sarma od slatkog zelja, jabuke.	11. **Objed:** Juha od leće, šaran na papriki, krumpir s maslacem, kolač s jabukama. **Večera:** Krustade od riže, varivo od špinata.	12. **Objed:** Juha od krive kašice, kosani popečci, ričet, štruklji. **Večera:** Pileći paprikaš, makaroni.
13. **Objed:** Juha od mrkvice, kuhana svježa svinjetina, kisela repa, okrugljice u ubrusu, pogačice od čvaraka. **Večera:** Pečeni krumpir s maslacem, voće.	14. **Objed:** Juha od teletine, pirjani popečci, varivo od slatke repe, roščići bez jaja. **Večera:** Krpice sa krupicom, salata, jabuke.	15. **Objed:** Govedska juha, ljevanci, govedina, cvjetača, pirjana mrkvica, pita od oraha. **Večera:** Bugarsko zelje, kompot od jabuka.	16. **Objed:** Juha od zelenja, teleći kotleti, varivo od leće, rezanci s makom. **Večera:** Varenac od vrhnja, začinjene mahune.

17. **Objed:** Juha od suhog graška, pirjani zec, okrugljice od zemičke sa slaninom, savijača od vrhnja. **Večera:** Čaj, maslac sa sardelicama, jaja.	18. **Objed:** Juha od prekrupe, kuhana riba, salata od krumpira, mjeseci. **Večera:** Sir s vrhnjem, slanci.	19. **Objed:** Juha od možđana, pečena patka, mlinci, uštipci od lisnatog tijesta. **Večera:** Rizoto od sitniša, salata.	20. **Objed:** Prežgana juha, goveđa pečenka s jajima, uštipci od krumpira, varenac od zemičke, preliv od vina. **Večera:** Začinjeni kelj, pečene jabuke.
21. **Objed:** Juha od zelenja, bečki odresci, varivo od mrkvice, zelena salata, pogačice od čvaraka. **Večera:** Teleća plućica, okrugljice od zemičke.	22. **Objed:** Juha od krumpira, pečenje od kosanog mesa, slatka repa, nabujak od krupice, malinovac. **Večera:** Makaroni i umaka od rajčice.	23. **Objed:** Juha od cvjetače, pečena svinjetina, salata od leće i zelja, varenac od naranče, preliv od punča. **Večera:** Prženi možđani, salata od krumpira.	24. **Objed:** Juha od krupice, kuhani smuđ sa maslacem, kuhani krumpir, kolač sa posipkom. **Večera:** Marinirane ribe, poširana jaja.
25. **Objed:** Juha od kokoši, sarma i šunka, pečena pura, mješovita salata, diošpita, orehnjača, makovnjača, suhi kolači. **Večera:** Ostaci od podne.	26. **Objed:** Govedska juha, ploškice od možđana, garnirana govedina, srneći hrbat, uštipci od krumpira, torta od oraha. **Večera:** Hladetina, salata, kolači.	27. **Objed:** Juha od kosanog mesa, rostbef sa senfom, žličnjaci, uštipci od sala. **Večera:** Kroketi od šunke, cumberland umaka.	28. **Objed:** Juha od cvjetače, frankfurtska pečenka, krumpirica, flameri od krupice. **Večera:** Možđani s jajima, salata, kompot.
29. **Objed:** Juha od graha, berlinski odresci, varivo od špinata, pire od krumpira, saće. **Večera:** Hrenovke, pirjana riža, jabuke.	30. **Objed:** Juha od vrganja, nadjevena teleća prsa, varivo kelj, krem-palačinke. **Večera:** Krpice sa šunkom, salata.	31. **Objed:** Juha od vrhnja, pržolice, varivo od poriluka, pokladnice. **Večera:** Hladetina, poširana jaja, majonez, pečena pura, mlinci, mješovita salata.	**Večera za goste:** Hladna plata, kuhani smuđ s remouladen umakom, pileći paprikaš, žličnjaci, pečeni odojak, mješovita salata, bomba od čokolade, ploške sa kremom, sitni kolači, bowla od ananasa

Kako je u svakom poslovanju potrebno knjigovodstvo, da se može imati uredan pregled o primicima i izdacima, tako je to potrebno i u uredno vođenom kućnom gospodarenju. Ovu bi potrebu morala uvidjeti svaka napredna domaćica, a da joj se to posebno ne objašnjava, no potpuno će ju shvatiti onda, kad vlastitim iskustvom bude došla do toga. Kad je domaćica uvidjela, da se bez proračuna ne može voditi kućno gospodarenje, onda će sigurno i uvidjeti važnost knjiženja, jer će ju interesirati, da li je gospodarila po proračunu i na što bi morala paziti, da drugi put još bolje kalkulira.

Kod kućanskog je knjigovodstva najvažnije, da se svaki dan ubilježe izdaci, pa se mora priznati, da je u početku potrebna duševna jakost, da se to nijedan dan ne propusti. Za kućansko knjigovodstvo potrebne su domaćici dvije bilježnice. Jedna, u koju će upisivati ukupne izdatke ,što ih dnevno troši, pa će tu bilježnicu nazvati »blagajna« (vidi tabelu E). U ovu će bilježnicu svakog mjeseca nacrtati domaćica tabelu, u koju će upisivati mjesečne primitke i izdatke i svaki će dan upisati dnevni izdatak i stanje blagajne, da zna, s kojom količinom novca još rapolaže. Druga knjiga je pomoćna knjiga, u koju će svakog mjeseca nacrtati tabelu, u koju će svaki dan upisivati izdatke za hranu i tabelu, u koju će upisivati dnevne izdatke za ostale životne potrebe (vidi tabelu C i D). Upisivanjem namirnica u tabelu »Izdatak za hranu« moći će domaćica ustanoviti ne samo koliko je dnevno i mjesečno utrošila za hranu, već koliko je mjesečno utrošila za pojedine živežne namirnice. Upisivanjem dnevnih izdataka u tabelu D moći će ustanoviti, koliko je mjesečno utrošila za svaku životnu potrebu napose. Ako domaćica uredno i točno upisuje dnevne izdatke, onda će joj moći muž izdatke za hranu i ostale životne potrebe upisati u tabele C, D i E, pa će moći koncem mjeseca na temelju ovih tabela kontrolirati svoje financijalno poslovanje i uporediti ga s proračunom. Ovu bilježnicu može domaćica nazvati »kontrola«. Kako domaćica ne bi trebala svakog mjemjeseca upisivati u prvu rubriku tabele C i D imena namirnica i životnih potreba, to će ona ovo napisati samo prvi mjesec, a na daljnjim stranicama napisat će samo rubrike za brojke. Prema tome će na daljim listovima odrezati toliko papira, koliko je širina prve rubrike na lijevoj strani, da se upisana imena namirnica i ostalih životnih potreba vide, i da ih ne treba svakog mjeseca pisati. Na temelju ovih tabela moći će domaćica svaki mjesec napraviti mjesečni obračun u »blagajni«, a krajem godine i godišnji obračun, ako si u istu bilježnicu načini tabelu za godišnji obračun (vidi tabelu F). U ovu tabelu ispisat će domaćica sve primitke i sve izdatke po mjesecima, a onda konačno zbrojiti upisane brojke vodoravno i okomito. Suma dobivena vodoravno zbrajanjem pokazat će ukupnu svotu izdataka svakog mjeseca, a suma dobivena okomitim zbrajanjem pokazat će koliko je godišnje izdano za pojedine životne potrebe. Ako je ispravno knjiženo i zbrajano, mora u rubrici »ukupno« konačni zbroj okomito i vodoravno dati istu sumu. Kako bi domaćica mogla voditi i kontrolu o konzervama voća i povrća, narisat će si dvije tabele za konzerve (vidi tabele H i I). U prvu će upisivati konzerve odmah nakon ukuhavanja, a u drugu, kad ih troši. Ove tabele ne služe domaćici samo u svrhu kontrole, već će joj dobro poslužiti i kod idućeg proračuna.

Uz ove dvije knjige mora domaćica imati mapu, u koju odlaže uplaćene račune. Zgodno je, ako ima mapu s pretincima, u koje može odlagati posebno račune od stanarine, plina, električne struje i t. d., kako ih ne bi morala tražiti, ako ih kojiput treba radi kontrole ili predočenja. Ako nema takve mape, onda će račune stavljati u kuverte, na koje će napisati: stanarina, plin i t. d., a ove u kutiju, da ih ne izgubi.

Ove dvije bilježnice potrebne za knjigovodstvo, mapu s računima kao i bilježnicu, u koju bilježi plan rada, imat će domaćica uvijek na stalnom mjestu zajedno s kalendarom i malom knjižicom s registrom, u koju će zapisati adrese i telefonske brojeve ne samo poznatih i prijatelja, već i pojedinih obrtnika, liječnika, prve pomoći, vatrogasaca i t .d. Da ništa ne zaboravi, imat će uz to i blok, u koji će upisivati, čim se sjeti, što mora kupiti ili obaviti, pa će joj time biti posao mnogo olakšan.

INVENTAR

Domaćica, koja uredno vodi svoje kućanstvo i financijalno poslovanje, ne će smatrati nepotrebnim, da ima bilježnicu, u kojoj ima popisanu svu svoju pokretnu imovinu. Tu bilježnicu, u kojoj su popisane sve stvari, nazvat će inventar, a napravit će ju prema uzorku (vidi tabelu G).

Ni najbolja memorija nije u stanju, da upamti sve, a pogotovu ne one stvari, koje nisu dnevno u upotrebi, pa je onda jasno, zašto domaćica mora imati popisan inventar. Time, što domaćica upiše svaku i najmanju stvar, olakša si pregled imovine, a osim toga olakšan joj je i posao, kad kontrolira inventar. Da bude što preglednije upisan inventar, upisat će ga domaćica ovim redom:

1. pokućstvo
2. svjetiljke
3. posteljina, sagovi, zastori
4. slike i ukrasni predmeti
5. posuđe
6. pribor
7. rublje
8. odijela
9. razno (kućni alat, pribor za glačanje i t. d.)
10. razni dokumenti.

Kad domaćica upisuje inventar, mora u prvu rubriku upisati broj komada, zatim ime predmeta, onda novčanu vrijednost i broj komada, koji

su u dnevnoj upotrebi. U rubriku »bilješke« upisat će domaćica kod pojedinog predmeta, da li je oštećen, istrošen ili izlučen, t. j. svaku promjenu, koja se kod dotičnog predmeta dogodila. Važno je upisati i novčanu vrijednost kod svakog predmeta ne samo zato, da domaćica zna kakvu vrijednost predstavlja pojedini predmet kod eventualne nabave i proračuna, već je zgodno i zato, da zna, kolika je vrijednost čitava inventara, kako bi saznala, koliko stoji oprema za jedno kućanstvo.

Vrlo je praktično, ako si domaćica napravi posebni popis inventara, koji je spremljen u ormarima, i da taj popis stavi na unutarnju stranu vrata. Ovaj popis će joj mnogo pomoći kod uređenja ormara, jer u tom popisu moraju biti stvari popisane po policama, na koje su složene, pa ako je uvijek svaka stvar na svome mjestu, bit će i kontrola inventara vrlo jednostavna.

Dužnost je domaćice, da inventar čuva i njeguje, a napose da čuva i krpa rublje. Ukoliko domaćica sama ne pere rublje, imat će bilježnicu, u koju upisuje svaki komad, koji je predala pralji za pranje, te će i ovu bilježnicu načiniti kao tabelu C, pa će samo na prvoj strani u prvu rubriku upisati imena pojedinih komada rublja, a na daljnim listovima odrezat će toliki komad papira, kolika je širina rubrike, u koju su imena upisana. Kraj ove rubrike nacrtat će rubrike za broj komada, a ako pere vani rublje i plaća po komadu, onda će kraj ove rubrike narisati još jednu, u koju će upisivati cijenu (vidi tabelu J).

Tabela A

Proračun za I. četvrtgodište

Predviđeni primici		Siječanj		Veljača		Ožujak	
		Proračun	Primitak	Proračun	Primitak	Proračun	Primitak
Plaća muževa							
Plaća ženina							
Honorari							
Ukupno							
Predviđeni izdaci	%	Proračun	Izdatak	Proračun	Izdatak	Proračun	Izdatak
I. Stalni mjesečni izdaci:							
1. Stan							
2. Rasvjeta							
3. Plin							
4. Radio							
5. Novine i mali izdaci							
6. Pomoć u kućanstvu							
7. Gorivo							
8.							
9.							
II. Hrana							
III. Održavanje reda i čistoće							
IV. Osobni izdaci							
V. Izvanredni izdaci							
Ukupno	100						

Proračun hrane

Tabela B

Obroci i količina namirnica dnevno	%	Siječanj		Veljača		Ožujak		Travanj		Svibanj		Lipanj	
		Cijena		Cijena		Cijena		Cijena		Cijena		Cijena	
		mjesečno	dnevno	mjesečno	dnevno	mjesečno	dnevno	mjesečno	dnevno	mjesečno	dnevno	mjesečno	dnevno
Objed	60%												
mlijeko l.:													
kava kg:													
cikorija kg:													
šećer kg:													
pecivo kom.:													
maslac kg:													
kruh kg:													
med kg:													
voće kg:													
jaja kom.:													
marmelada kg:													
Mali obroci	%												
Večera	%												
Ukupno	%												

Tabela C

Izdatak za hranu u mjesecu........

Redni broj	Hrana	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	Mjesečni iznos
1.	Kruh i pecivo																																
2.	Mrvice i tjenica																																
3.	Brašno pšenično																																
4.	Brašno kukuruzno																																
5.	Riža, krupa, krupica																																
6.	Mlijeko																																
7	Mliječni proizvodi																																
8.	Jaja																																
9.	Mast i slanina																																
10.	Meso																																
11.	Perad																																
12.	Ribe i konzerve																																
13.	Šunka i narezak																																
14.	Povrće i zelenje																																
15.	Krumpir																																
16.	Šećer, med																																
17.	Sol i mirodije																																
18.	Kava, čaj i čokolada																																
19.	Ulje, ocat																																
20.	Voće																																
21.	Pekmez																																
22.	Rum, vino																																
23.																																	
24.																																	
	Dnevni izdatak																																

Ovaj dio treba odrezati.

Tabela D

Dnevni izdaci

Redni broj	Mjesec
	Izdaci za hranu
	Izdaci za održavanje reda i čistoće:
1.	Sapun
2.	Plavilo, škrob
3.	Sidol, smirak
4.	Šibice
5.	Pralja
6.	Grijaće
7.	Mali popravci
8.	Male nabavke
	Ukupno
	Osobni izdaci:
1.	Odijelo
2.	Cipele
3.	Šešir
4.	Mali izdaci
5.	Brijač, duhan
6.	Šivaći pribor
7.	Pisaći pribor
8.	Zabava
	Ukupno
	Izvanredni izdaci:
1.	Liječnik, ljekarije
2.	Gosti, darovi
	Ukupno
	Dnevni izdaci

Napomena: U prvi redak napiši ime mjeseca, a dalje u svaku četvorinu dan u mesecu (na pr. Siječanj 1, 2, 3 i t. d.) i zadnja je ukupno

Tabela E

Blagajna

Dan	Mjesečni izdaci	Din	p	Primitak	Din	p	Dnevni izdaci	Stanje blagajne
	I. Redoviti izdaci:							
1.	Stanarina							
2.	Plin							
3.	Rasvjeta							
4.	Radio							
5.	Novine, časopisi							
6.	Pomoć u kućanstvu							
7.	Gorivo							
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.	II. Izdaci za hranu							
29.	III. Izdaci za održavanje reda i čistoće							
30.	IV. Osobni izdaci							
31.	V. Izvanredni izdaci							
	Ukupno							

Godišnji obračun

Tabela F

Mjeseci	Primitak od			Ukupni primitak	Izdatak za																	Ukupni izdatak	Saldo
					Stan	Rasvjeta	Plin	Radio	Novine i mali tisak	Pranje u kućanstvu	Gorivo							Hrana	Održavanje reda i čistoće	Osobni izdaci	Izvanredni izdaci		
Siječanj																							
Veljača																							
Ožujak																							
Travanj																							
Svibanj																							
Lipanj																							
Srpanj																							
Kolovoz																							
Rujan																							
Listopad																							
Studeni																							
Prosinac																							
Ukupno																							

Inventar

Tabela G

Broj kom.	Predmet	Novčana vrijednost		Broj komada u upotrebi	Bilješka
		Din	p.		

Ukuhano voće ili povrće u godini ....

Tabela H

Datum	Voće ili povrće			Pridodaci			Ukupna svota	Dobivena količina	
	vrst	kg	Din	vrst	kg	Din		Sadržaj litara	Bočica komada

Potrošak konzerva

Tabela I

Datum	Voće ili povrće			Cijena Din	Datum	Voće ili povrće			Cijena Din	Bilješke za buduću godinu
	vrst	boce	lit.			vrst	boce	lit.		

Ovaj dio treba odrezati.

Tabela 3.

Popis rublja za pranje

Redni broj	Predmet	1. tjedan		2. tjedan		3. tjedan		4. tjedan		5. tjedan		6. tjedan		7. tjedan		8. tjedan		9. tjedan		10. tjedan		11. tjedan		12. tjedan		13. tjedan		14. tjedan	
		Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.	Kom.	Din.
1.	Plahte																												
2.	Navlake																												
3.	Jastučnice																												
4.	Stolnjaci																												
5.	Ubrusi																												
6.	Ručnici																												
7.	Košulje																												
8.	Gaćice																												
9.	Podsuknje																												
10.	Muške košulje																												
11.	Muške gaće																												
12.	Noćne košulje																												
13.	Pidžame																												
14.	Rupčići																												
15.	Čarape																												
16.	Krpe																												
17.	Ručni radovi																												
18.	Ovratnici																												
19.																													
20.																													
21.																													
22.																													
23.																													
24.																													
	Ukupno																												

Ugostiteljska poduzeća su zapravo veća kućanstva, koja se uglavnom moraju voditi po istim principima kao i obična kućanstva, pa je i financijalno poslovanje vrlo slično, samo se traži još veća savjesnost u vođenju i točnost u kontroli.

U svakom ugostiteljskom poduzeću mora upravitelj uz dobru organizaciju voditi i nadzirati i financijalno poslovanje. Za ovo vodstvo zahtijeva se uz poznavanje nauke o opskrbljivanju u kolektivu i poznavanje principa kalkulacije, obračuna i kontrole kuhinje.

Kako je u kućanstvima popis inventara poželjan, tako je u ugostiteljskim poduzećima neophodno potreban, pa treba znati, da bez preuzeća inventara ne smije upravitelj početi poslovanje. Kako izgleda knjiga inventara i kako se uglavnom vodi opisano je kod financijalnog poslovanja u kućanstvu, pa je dužnost upravitelja, da kod nastupa službe zatraži komisijsku primopredaju inventara na temelju postojećeg popisa, a živežne namirnice i potrošni materijal mora preuzeti prema činjeničnom stanju u skladištu i priručnoj zalihi u kuhinji na dan preuzimanja. Pronađe li se, da je sve ispravno odnosno, da inventar potpuno odgovara popisu, potpisuje ga, a nađe li nekorektnosti, traži, da to komisija zapisnički utvrdi, kako ne bi nosio odgovornost za nešto, što nije preuzeo. U većim poduzećima odredit će upravitelj osobe, koje će rukovoditi inventarom pojedinih odjela. Inventar kuhinje preuzima šef kuhinje s pomoćnim osobljem, pa prema tome i za svaku stvar odgovara upravitelju. Nestane li koja stvar u kuhinji ili se nepažnjom uništi, dužan je šef kuhinje naknaditi, a istrošene stvari predložiti upravitelju, da se izluče iz inventara i nabave nove. Upravitelj je dužan voditi nadzor nad rukovodiocima odjela i u pogledu inventara, pa može pregled odrediti u svako vrijeme.

Dužnost je šefa kuhinje, da dnevno vodi brigu o inventaru i da ga u svako doba može u redu predati. Da to uzmogne mora organizirati pregled inventara svako jutro prije početka rada i da po potrebi pozove na red pomoćno osoblje, ako nije nešto našao na određenom mjesto ili je zamazano spremljeno ili je možda štogod polupano spremljeno u ormar. Ovo je važno ne samo radi odgoja pomoćnog osoblja u pažnji i čuvanju tuđeg dobra, već je to korisno za šefa kuhinje, jer samo tako može pronači krivca i tražiti, da učinjenu štetu naknadi. Ako je šef kuhinje samo nekoliko dana ovu svoju dužnost propustio, može se dogoditi, da u inventaru nađe veliku neurednost, a kako je on za sve odgovoran, morao bi štetu naknaditi, jer bi teško poslije nekog vremena pronašao krivca. U očima upravitelja krivac je šef kuhinje, jer je njemu predan inventar na rukovanje, pa je onda jasno, da mora snositi i posljedice za učinjene propuste i neurednost. Ako upravitelj nije vršio nadzor suodgovoran je s rukovodiocem za nestali inventar.

Osim toga dužan je upravitelj voditi brigu, da se inventar osigura protiv požara, da se inventar popravlja i nadoknađuje, a živežne namirnice

i potrošni materijal pravodobno nabavljaju. Isto tako mora vršiti nadzor nad utroškom živežnih namirnica i potrošnog materijala, pa prema tome mora svakog mjeseca pregledavati račune i sravnjivati ih u knjigovodstvu. Sve novo nabavljene stvari moraju biti ubilježene u glavnu knjigu inventara kronološkim redom, a rashodovanje mora biti također propisno provedeno. Upravitelj snosi odgovornost, da se i živežne namirnice i potrošni materijal odmah upisuju u »Dnevnik nabavaka«, a iz ovoga u kartoteku, kako bi skladište moglo svakovremeno iskazati, da primici i izdaci provedeni u kartoteci odgovaraju količini, koja je na skladištu. Upravitelj je odgovoran, da je na svakom računu upisan redni broj i datum, bez koje se klauzule ne može likvidirati ni jedan račun. U knjigu »Evidencije plaćenih radova« upisuju se poslovi kronološkim redom nezavisno od »dnevnika nabavaka«. Upravitelj ne smije dopustiti izdavanje potrošnog materijala iz skladišta bez propisane zahtjevnice, a živežne namirnice bez odobrenog proračuna i zahtjevnice. Potrošak namirnica upisuje se u tabelu »Izdatak za hranu« (kao i u domaćinskom knjigovodstvu, (vidi tabelu C) iz knjige proračuna, odnosno obračuna, koju vodi šef kuhinje. Obračuni kuhinje služe za kontrolu nabavljene robe, jer se količina živežnih namirnica unesena u obračun može uporediti s količinom nabavljenih namirnica i preostalom zalihom, pa se može lako ustanoviti, da li je kuhinja vođena u redu i da li je provedena ekonomija u potrošku materijala. Kartoteka materijala primljenog u kuhinji, koju ima šef kuhinje u priručnoj smočnici, mora biti također uredno vođena i svaki dan napravljen obračun, jer se samo onda može govoriti o urednom vodstvu kuhinje. Da može knjigovodstvo odgovarati stvarnosti, potrebno je, da se u praksi provodi racionalnost i točnost mjerenja namirnica u skladištu kao i u kuhinji kod primanja i utroška. Za kontrolu knjigovodstva vrlo je važno, da se svaki dan izvaže zaliha namirnica u priručnoj smočnici kuhinje i da se količina provede dnevno u obračun kuhinje.

Kontrola vodstva kuhinje s financijalne strane obavlja se tako, da se pregledaju obračuni, kod ovih uoči jestvenik, broj obroka i količina matejala te uporedi sa žurnalom koji je vođen u kancelariji.

Sve tabele knjiga potrebnih u knjigovodstvu ugostiteljskog poduzeća kao i potrebne upute odštampane su u pravilniku o financijalnom poslovanju ugostiteljskih poduzeća prema kojemu upravitelj mora poduzeće savjesno i točno voditi.

OPSKRBLJIVANJE HRANOM

Nauka, koja govori o iskorišćivanju hrane u organizmu, zove se nauka o prehrani (Ernährungslehre), a drugo je nauka, koja govori o opskrbljivanju (Verpflegungslehre). Budući da svaki čovječji organizam nije stavljen u jednake prilike, to je opskrbljivanje ljudi hranom vrlo različno.

Neki su ljudi u prilikama, da se mogu opskrbljivati hranom u većoj količini i s većim brojem obroka, neki se opskrbljuju hranom priređenom na način obične kuhinje, a neki na način fine kuhinje, pa se prema tome opskrba ne razlikuje samo po količini i broju obroka, već i po tehnici kuhanja. Hranu nam pruža priroda, a opskrbljuje nas hranom kuhinja.

Pojam opskrbe ne smije se zamijeniti s pojmom kuhanja, jer često netko znade izvanredno dobro kuhati, no ne bi nikako znao opskrbljivati ljude dobrom i odgovarajućom hranom. Imade opet osoba, koje znaju izvrsno opskrbljivati ljude dobrom i odgovarajućom hranom, a ne znaju kuhati. Da se može steći sposobnost kuhanja, opskrbljivanja i dobre organizacije, potrebno je mnogo znanja i vježbe.

Kako je jedna od važnih dužnosti briga za dobru priredbu hrane, tako je ista, ako ne još veća dužnost i briga dobra opskrba ukućana. Brigu za opskrbu ukućana vodi domaćica, a za opskrbu u domovima, internatima, bolnicama i ugostiteljskim poduzećima brine se upravitelj, pa se pojam opskrbljivanja ljudi s hranom može izjednačiti s pojmom vođenja kuhinje.

Ispravno voditi veliku kuhinju ili kuhinju ugostiteljskog poduzeća nije dakle jednostavan i lak posao, jer tu treba znanja i iskustva. Osoba, koja pozna principe ispravne prehrane i znade dobro kuhati, mnogo će se lakše uputiti u ispravno vodstvo kuhinje, odnosno u opskrbljivanje hranom, jer ona znade ne samo prirediti tečnu hranu, već pozna namirnice po kvaliteti, pozna sve tehničke postupke i procese kuhanja, a osim toga znade, kako se i u kojem omjeru mogu namirnice spajati u razna sastavljena jela. Dobar upravitelj kuhinje mora poznavati osim principa moderne prehrane i ekonomiju s materijalom i novcem, kao i pravila, po kojim se sastavljaju jestvenici. Bez ovoga znanja, ne može se znati ni organizirati rad, što je također vrlo važno za vodstvo kuhinje.

Kad bi ova dužnost i briga oko opskrbljivanja bila posve nevezana od materijalnih prilika i kad ekonomija s materijalom i novcem ne bi bio jedan od najvažnijih faktora, onda taj posao ne bi ni bio tako težak, no kad znamo, da se o ispravnom vodstvu kuhinje može samo onda govoriti, ako se u sklad dovedu materijalne prilike sa svim drugim zahtjevima, onda je jasno, da ovaj zadatak može biti i teži i lakši. Što su slabije materijalne prilike, to je svakako zadatak teži, pa ako se i onda potpuno zadovolji, uspjeh je veći, dok se kod dobrih materijalnih prilika može s puno manje brige i napora polučiti dobar uspjeh.

Kako upravitelj preuzima na sebe veliku odgovornost i teške dužnosti, to će ovima moći udovoljiti samo onda, ako o njima unaprijed dobro razmisli i ako si napravi plan, po kojemu misli raditi. Prvi je posao u tom pogledu sastavljanje jestvenika, a kako kod toga mora uočiti razne momente, to se taj posao ne može napraviti na brzu ruku, već se za to

mora imati vremena. Dobro je jestvenike sastavljati uvijek osam dana unaprijed i izraditi proračune, kako bi se što bolje mogla voditi kontrola o izmjeni hrane po danima, o materijalnom efektu i o nabavi živežnih namirnica. Vodeći brigu o sastavljanju jestvenika, ne smije zaboraviti na sve one momente, koji su istaknuti kod »Sastavljanja jestvenika« u I. dijelu knjige na str. 211., no kod vodstva većih ugostiteljskih poduzeća treba uzeti u obzir još i narodnost te običaje pojedinog gosta.

Sa sastavljanjem jestvenika u uskoj je vezi određivanje količina namirnica, pa treba i ovoj dužnosti posvetiti naročitu pažnju, kako se ne bi pružalo ni previše ni premalo. Često se dogodi, da se zbog prevelike želje za štednjom izrabljuje sve, što se izrabiti dade, pa se sastavljaju i takvi jestvenici, koji donose više štete no koristi. Za sastavljanje jestvenika potrebna je stručna sprema i poznavanje temeljnih načela, po kojima treba sastavljati jestvenike, no ni teoretsko znanje ne bi za ovaj posao bilo dovoljno, ako se ono ne bi znalo primijeniti na prilike dotičnog poduzeća. Isto bi tako bilo krivo, kad bi se praksa jednog poduzeća jednostavno prenijela na drugo, a da nisu potanko poznate prilike dotičnog poduzeća.

Poznato je, da hoteli srednje vrste moraju dnevno imati na jestveniku juhe, variva, glavno jelo, salate, slatka jela, dva put na tjedan ribe i dva do tri puta na tjedan perad. Ako bi se i tome točno udovoljilo a ne bi se pazilo, da prečesto ne dolaze ista jela ili isti način priredbe, ne bi se moglo računati sa zadovoljstvom gostiju. Svaka i najmanja promjena, ako je što češća, može dovesti do velikog zadovoljstva, jer se i ovim sitnim promjenama stvara osjećaj, da se vodi briga o ispravnom opskrbljivanju. Svaki jestvenik po svom sastavu i načinu priredbe mora odavati ljubav i požrtvovnost onih, koji o njem vode brigu, a ako se u tom radu ustraje, dobije poduzeće svoju karakteristiku. Kako i o nabavi materijala mnogo zavisi uspjeh, to treba za dobavu naći dobra vrela, treba znati prosuditi kakvoću, a treba posvetiti veliku brigu i tome, da roba bude uvijek na vrijeme nabavljena. Najbolje je, da se namirnice pribave dan prije, što je neophodno potrebno ne samo u velikim poduzećima, već i malim kućanstvima, jer se mnogi tehnički postupci mogu već dan prije obaviti.

Da upravitelj može sebe kontrolirati u radu i opravdati svoje izdatke, treba da svaki izdatak upiše i da o njemu vodi računa. Dakle jasno je, da je najprije potrebno napraviti proračun i utvrditi, s kojom se svotom može dnevno raspolagati kod prehrane, jer je to glavno, što određuje smjer i opseg rada. Za ovaj je rad potrebna velika sabranost, točnost i savjesnost, u čemu se mora upravitelj odgojiti, ako ne će, da dođe u domu ili poduzeću do nezadovoljstva ili neugodnosti. U dužnost opskrbljivanja uključeno je mnogo sitnih dužnosti, pa ako se samo i najmanja propusti, može doći do zastoja u radu, jer su sve usko povezane. Za sve ove dužnosti nosi odgovornost upravitelj.

Početnicima u ovoj struci kod vođenja velikih kuhinja u raznim domovima (dječjim, staračkim), dobro će poslužiti tabele, u kojima su upisana jela s potrebnim količinama živežnih namirnica za 100 obroka i izračunanom hranjivom vrijednosti u Nemima. Da se hranjiva vrijednost može izračunati potrebna je tabela »Hranjiva vrijednost živežnih namirnica po Pirquetu (vidi tabelu K). Kod sastavljanja jestvenika dobro će poslužiti i tabele, u kojima je upisan pregled povrća, voća, mesa, divljači i riba po mjesecima, iz kojih se vidi, kad je sezona za pojedine namirnice. (Vidi str. 556—565.)

HRANJIVA VRIJEDNOST ŽIVEŽNIH NAMIRNICA PO PIRQUETU

Tabela K

Količina	NAMIRNICA	Hn	Hnbj	Količina	NAMIRNICA	Hn	Hnbj
1 kg	brašno	50	1	1 kg	mahune	5	2
"	bademi	80	1	"	mlijeko	10	2
"	bijeli kruh	50	1	"	maslac	120	—
"	bubrezi	20	5	"	malinov sok	6	7
"	crni kruh	33	1	"	orasi	90	0,5
"	cvjetača	4	2	"	pekmez	33	—
"	cikla	3	1	"	poriluk	5	0,5
"	celer	6,7	1	"	rajčice	2,5	2
"	čokolada	60	—	"	riža	50	1
"	grah	40	2	"	rotkvica	5	1
"	grašak suhi	40	2	"	svinjetina	50	2
"	grašak zeleni	10	2	"	suho meso	50	3
"	gljive svježe	4	3	"	slanina	100	0,5
"	gljive suhe	33	3	"	sardelice	30	4
"	grožđe	10	0,5	"	bakalar	12,5	7
"	grožđice	40	0,5	"	bakalar suhi	50	7
"	govedina masna	40	3	"	smokve	10	0,5
"	govedina	20	6	"	smokve suhe	33	0,5
"	hrenovke	30	3	"	sir svježi	25	6
"	ječmena kaša	45	1	"	sir masni	50	3
"	jetra	20	5	"	sir suhi	50	4
"	kukuruz. krupica	50	1	"	šećer	60	—
"	krupica	50	1	"	šunka	50	8
"	krupa	67	4	"	špinat	4	3
"	kakao	60	1	"	ulje	133	—
"	kelj	4	2	"	teletina	25	4
"	korabica	4	1	"	plućica	12,5	7
"	kiseli kupus	3,3	2	"	možđani	15	3
"	kisela repa	3,3	2	"	tjestenina	50	1
"	krastavci	2	2	"	voće svježe	6,7	0,5
"	krumpir	12,5	0,5	"	voće sušeno	33	0,5
"	leća	40	2	"	vrhnje	33	1
"	luk	5	1	"	zelenje	4	1
"	mrvice	50	1	"	zelena salata	2	2
"	mast	133	—	kom.	jaje	1	3
"	med	50	—				
"	mrkva	5	1				

KOLIČINA NAMIRNICA ZA 100 OBROKA

JUHE	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
1. Govedska juha	govedine kosti zelenja luka papra soli vode	15 kg 3 " 1,50 0,25 0,01 0,30 35 l	6,21	1,81	0,3 l na 1 obrok
2. Prežgana juha	masti brašna soli kumina crvene paprike	1 kg 1,50 0,30 0,02 0,02	2,08	0,08	"
3. Juha od suhog graška	mesa suhog graška masti brašna luka soli	2 kg 2 " 0,50 0,80 0,25 0,20	3,13	0,53	"
4. Dalmatinska juha	masti brašna makarona luka soli	1 kg 1 " 2 " 0,25 0,30	2,84	0,11	"
5. Juha od krupice	kosti zelenja masti krupice soli	2 kg 1 " 1 " 1,50 0,30	2,12	0,09	"
6. Juha od prekrupe	kosti krumpira masti brašna prekrupe jaja mlijeka soli	2 kg 4 " 0,50 0,80 0,80 5 k. 1 l. 0,30	2,35	0,13	"
7. Juha od riže	masti brašna riže luka zelenja soli	0,50 0,80 2 kg 0,25 2 kg 0,30	2,16	0,17	"
8. Juha od graha	graha masti brašna luka peciva soli crvene paprike	2 kg 0,80 0,80 0,50 10 k 0,30 0,02	2,54	0,23	"

JUHE	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
9. Juha od leće	leće masti brašna luka peciva soli papra	2,50 kg 0,80 0,90 0,50 10 k 0,30 0,01	2,79	0,27	0,3 l na 1 obrok
10. Juha od kiselice	kiselice masti brašna luka vrhnja peciva soli papra	2 kg 0,70 1,25 0,25 1 l 10 k 0,30 0,01	2,23	0,12	"
11. Juha od krumpira	krumpira masti brašna luka vrhnja soli crvene paprike	15 kg 0,80 1 kg 0,50 0,5 0,30 0,02	3,63	0,12	"
12. Juha od rajčice	rajčice masti brašna luka vrhnja šećera soli	10 kg 0,80 1 kg 0,25 0,7 0,50 0,30	2,37	0,09	"
13. Juha od mahuna	mahune masti brašna češnjaka soli papra	6 kg 0,90 1 kg 0,05 0,30 0,01	2	0,07	"
14. Juha od svježeg graška	svježeg graška masti brašna riže luka soli papra	10 kg 0,80 1 kg 1 kg 0,25 0,30 0,01	3,08	0,14	"
15. Juha od teletine	teletine mrkve masti brašna luka soli papra	4 kg 4 " 0,90 1 kg 0,50 0,30 0,01	2,99	0,46	"

JUHE	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
16. Juha od kosanog mesa	govedine zelenja masti brašna luka soli papra	4 kg 2 " 0,80 1 kg 0,50 0,30 0,01	3,26	0,50	0,31 na 1 obrok
17. Gulaš juha	govedine krumpira masti brašna luka soli crvene paprike	4 kg 5 " 0,90 1 kg 0,50 0,30 0,02	3,95	0,52	"
18. Juha od zelenja	zelenja krumpira masti brašna soli papra	6 kg 2 " 0,90 0,90 0,30 0,01	2,21	0.11	"
19. Juha od kruha	hrenovke kosti kruha zelenja papra soli	15 kg 3 " 2 " 1,50 0,01 0,30	1,54	0,26	"

PRIDODACI JUHAMA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
1. Ukuhana riža, krupica, prekrupa i tijesto	riža krupica prekrupa gotovo tijesto	3 kg 2 " 2 " 2 "	1,50 1— 1— 1—	0,15 0,10 0,10 0,10	ukuhati u procijeđenu juhu
2. Rezanci, krpice i ribana kašica	brašna jaja	3 kg 12 k.	1,62	0,19	"
3. Ljevanci	brašna jaja	1,50 12 k.	0,87	0,11	"
4. Žličnjaci od brašna	brašna masti jaja	2,50 0,50 10 k.	2,02	0,16	"

PRIDODACI JUHAMA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hm. Bjelančevina	Napomena
5. Žličnjaci od krupice	masti krupice jaja	0,50 1,50 10 k	1,52	0,11	ukuhati u procijeđenu juhu
6. Okrugljice od mrvica	masti jaja mrvica	9,40 15 k 1,50	1,68	0,15	"

VARIVA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
1. Špinat Mangold Salata	špinata masti brašna mlijeka češnjaka kruha soli papra	30 kg 1 " 0,80 1 l 0,10 1 kg 0,40 0,01	3,64	0,45	20—30 dkg na 1 obrok
2. Grašak	graška masti brašna luka soli papra	40 kg 1 " 1 " 0,25 0,40 0,01	3,86	0,41	"
3. Korabica	korabice masti brašna luka soli papra	40 kg 1 " 1 " 0,25 0,40 0,01	3,44	0,17	"
4. Mahune	mahune masti brašna češnjaka vrhnja soli papra	35 kg 1 " 1,25 0,10 0,7 0,40 0,01	3,78	0,43	"
5. Buče	buče masti brašna luka vrhnja octa soli	50 kg 1 " 1,25 0,50 1 l 0,5 0,40	3,13	0,30	"

VARIVA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
6. Krastavci	krastavaca krumpira masti brašna češnjaka vrhnja soli papra	40 kg 15 " 1 " 1 " 0,10 1 l 0,40 0,01	4,61	0,28	20—30 dkg na 1 obrok
7. Slatko zelje	zelja krumpira masti brašna luka soli crvene paprike	25 kg 15 " 1 " 1,25 0,50 0,40 0,02	4,68	0,20	"
8. Prisiljeno zelje	zelja rajčice masti brašna luka soli octa	30 kg 8 " 1 " 1,25 0,50 0,40 0,2 l	3,17	0,15	"
9. Kelj Prokulica	kelja krumpira masti brašna češnjaka soli papra	25 kg 15 " 1 " 1,25 0,10 0,40 0,01	4,83	0,36	"
10. Leća	leća masti brašna soli papra octa luka	10 kg 1 " 1 " 0,40 0,01 0,5 0,50	5,86	0,08	"
11. Grah	graha masti brašna luka soli octa crvene paprike	15 kg 1,25 1 kg 0,50 0,40 0,5 l 0,02	8,19	0,21	"
12. Ričet	graha ječmene kaše masti brašna luka soli papra	6 kg 5 " 1 " 1 " 0,50 0,40 0,01	6,51	0,72	"

VARIVA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hm. Bjelančevina	Napomena
13. Kisela repa	kisele repe masti brašna luka soli crvene paprike	25 kg 1 " 1,25 0,50 0,40 0,02	2,81	0,11	20—30 dkg na 1 obrok
14. Kiselo zelje	zelja kiselog masti brašna soli crvene paprike	25 kg 1,25 1 kg 0,30 0,02	3,01	0,05	"
15. Krumpir	krumpira masti brašna luka soli crvene paprike octa lovorova lista	40 kg 1,25 1 kg 0,50 0,40 0,02 0,3 l 6 lis.	7,19	0,26	"
16. Poriluk	poriluka krumpira masti brašna luka soli papra	20 kg 15 " 1 " 1,25 0,50 0,40 0,01	4,83	0,21	"
17. Slatka repa	repe krumpira masti brašna luka soli paprike	20 kg 20 " 1,25 1 kg 0,50 0,40 0,02	6,55	0,21	"

MESA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hm. Bjelančevina	Napomena
1. Kuhana govedina Svježa i suha svinjetina	govedine svinjetine suhog mesa	32 kg 32 " 28 "	12,80 16,00 14,00	0,96 0,64 0,84	15 ili 12 dkg na obrok (kuhano)

MESA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hm. Bjelančevina	Napomena
2. Gulaš	goveđeg mesa masti luka brašna soli papra crvene paprike	20 kg 0,75 3,50 0,75 0,40 0,01 0,04	9,55	2,00	16 dkg na obrok (gulaša)
3. Naravni odrezak	mesa masti	20 kg 1,25	6,33	1,64	16 dkg na obrok (pečeno)
4. Pirjani popečci	mesa masti brašna luka soli i papra	20 kg 1 " 0,75 2 kg	6,61	2,03	16 dkg na obrok (pirjano)
5. Kosani popečci	mesa masti brašna luka kruha jaja soli i papra mrvica	12 kg 1 " 0,50 0,50 3 kg 5 " 3 kg	9,16	1,49	15 dkg na obrok (pečeno)
6. Plućica ili fileki	plućica ili fileka masti brašna luka vrhnja crvene paprike papra soli	15 kg 1 " 0,75 5 kg 1 l 0,02 0,01 0,30	4,13	1,29	16 dkg na obrok (priređeno)
7. Svinjska ili teleće pečenka	mesa masti soli i češnjaka	24 kg 0,75	7,99 4,50	1,40 1,40	15 dkg na obrok (pečeno)
8. Pržena teletina ili svinjetina	mesa masti brašna mrvica jaja soli	18 kg 2 " 0,75 2 kg 15 k.	7,68 11,19	1,58 1,58	22 dkg na obrok (priređeno)

U domovima može se količina mesa kod svakog jela poprečno smanjiti za 5—6 kg

PRIDODACI K MESU	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
1. Makaroni	makarona masti soli	8 kg 1 „ 0,30	5,33	0,40	15 dkg na obrok (priređeno)
2. Rezanci, žličnjaci i trenci	brašna jaja soli masti	8 kg 20-25 0,30 1 kg	5,53	0,46	"
3. Valjušci od krumpira	krumpira brašna jaja masti mrvica soli	15 kg 6 „ 20 k 1 kg 0,50	6,66	0,48	"
4. Savijača od krumpirova tijesta	krumpira brašna jaja mrvica masti soli	15 kg 7 „ 20 k 0,75 1 kg	7,28	0,54	"
5. Palenta	brašna sol i voda	8 kg	4,—	0,40	"
6. Restani krumpir	krumpira masti luka soli	40 kg 1,25 1 kg 0,30	6,66	0,25	"
7. Pirjana riža	riže masti luka soli	10 kg 1 „ 0,50 0,20	6,33	0,50	"

UMAKE	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
1. Umaka od luka	luka masti i brašna šećera octa i soli	3 kg po 1 „ 0,50	2,13	0,03	2 dl na obrok
Umaka od češnjaka	češnjaka masti brašna soli	1 kg 1 „ 1 „ 0,20	1,83	0,01	"

UMAKE	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
3. Umaka od kiselih krastavaca	kiselih krastavaca masti brašna luka soli	5 kg 1 „ 1 „ 0,30 0,20	1,95	0,03	2 dl na obrok
4. Umaka od rajčice	rajčice masti brašna luka šećera soli	10 kg 1 „ 1 „ 0,30 0,50 0,20	2,38	0,06	"
5. Umaka od kiselice	kiselice masti brašna soli papra	6 kg 1 „ 1 „ 0,20 0,01	2,53	0,14	"

SALATE	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
1. Zelena salata	zelene salate ulja octa soli	10 kg 2 l 1 l 0,30	2,86	0,04	1 kg 8—10 obroka
2. Salata od mahuna	mahuna češnjaka ulja octa papra soli	30 kg 0,10 2 l 1 l 0,01 0,30	4,16	0,30	20 dkg na obrok
3. Salata od cikle	cikle ulja octa kumina soli	25 kg 0,5 1 l 0,02 0,30	2,08	0,08	"
4. Salata od graha	graha luka ulja octa crvene paprike soli	18 kg 0,50 2 l 1 l 0,02 0,30	9,59	1,44	"
5. Salata od krumpira	krumpira luka ulja octa soli	40 kg 0,50 3 l 1,25 0,40	9,02	0,25	"

SLOŽENCI	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
1. Meso s grahom ili povrćem	povrće mesa soli papra krumpira	12 kg 12 „ 0,30 0,01 10 kg	7,10	1,59	34 dkg na obrok
2. Zelje s mesom	kiselog zelja suhog mesa crvene paprike	20 kg 10 „ 0,02	6,91	1,60	„
3. Pašta i fažol	graha tjestenine suhog mesa	10 kg 7 „ 3,50	9,25	1,68	„
4. Sekeli gulaš	svinjetine kiselog zelja luka masti vrhnja soli	14 kg 20 „ 1,50 0,50 1 l 0,30	8,73	1,43	15 dkg na obrok (priređeno)
5. Sarma	kiselog zelja mesa riže masti brašna luka soli papra crvene paprike	20 kg 12 „ 2,25 1 kg 1 „ 0,50 0,30 0,01 0,03	9,04	1,48	2 sarme na obrok
6. Punjena paprika	paprike mesa masti brašna riže rajčice peciva vrhnja šećera soli papra	200 k 8 kg 1 „ 1 „ 2 „ 10 „ 10 k 1 l 0,30 0,30 0,01	7,67	1,19	2 paprike na obrok
7. Đuveđe	rajčice mesa luka masti riže paprika vrhnja soli papra	22 kg 14 „ 2 „ 1,25 6 kg 50 k 1 l 0,40 0,01	12,79	1,86	40 dkg na obrok
8. Rizoto s teletinom	riže mesa masti luka soli papra	6 kg 14 „ 1 „ 1 „ 0,30 0,01	7,88	1,71	34 dkg na obrok

SLOŽENCI	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
9. Krumpir gulaš	krumpira masti luka crvene paprike soli	40 kg 1,50 2,50 0,03 0,40	7,12	0,26	25 dkg na obrok
10. Krivi bakalar	krumpira ulja češnjaka mrvica soli	35 kg 2,50 0,20 1 kg 0,40	8,04	0,23	„
11. Francuski krumpir	krumpira jaja masti vrhnja soli	30 kg 50 k 1,25 1 l 0,40	6,41	0,25	„

KUHANE TJESTENINE SLANE	Potrebne namirnice	čina Koli-	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
1. Krpice sa zeljem	zelja masti šećera brašna jaja soli, papra	10 kg 1 „ 0,50 8 kg 10 k	6,06	0,45	15—20 dkg na obrok (priređeno)
2. Krpice sa šunkom	suhog mesa masti brašna jaja soli	5 kg 0,75 8 kg 10 k	7,60	2,43	„
3. Makaroni s mesom	makarona masti mesa luka soli, papra	6 kg 1 „ 8 „ 1 „	6,38	1,11	„
4. Rezanci s mesom	brašna jaja masti mesa luka soli, papra	8 kg 10 k 1 kg 8 „ 1 „	7,08	1,40	„

KUHANE TJESTENINE SLATKE	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
1. Rezanci s orasima ili makom	brašna jaja masti oraha šećera maka	8 kg 10 k 1,25 2 kg 1 „ 0,75	8,16 6,36	0,52 0,43	15—20 dkg na obrok (priređeno)
2. Rezanci sa sirom	brašna jaja masti sira vrhnja mrvica	8 kg 10 k 0,75 7 kg 1 l 0,75	7,22	1,27	„
3. Okrugljice od šljiva	brašna krumpira masti jaja šećera šljiva mrvica	6 kg 15 „ 1,50 15 k 0,50 8 kg 0,50	8,11	0,49	6 okrugljica na obrok
4. Okrugljice od sira	brašna sira masti jaja mrvica soli	3,50 12 kg 1,50 30 k 0,50	7,30	2,09	2 okrugljice na obrok

SLATKA JELA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
1. Palačinke s marmeladom	masti brašna jaja mlijeka šećera marmelade	0,75 3,60 20 k 8 l 0,50 4 kg	5,42	0,40	1—2 kom. na obrok (10 dkg)
2. Palačinke sa sirom	masti brašna jaja mlijeka sira vrhnja šećera limuna korice	0,75 3,60 35 k 8 l 8 kg 1 l 0,75	6,89	1,44	„

SLATKA JELA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
3. Drobljenac	masti brašna jaja mlijeka šećera grožđice	1 kg 4 „ 30 k 8 l 1 kg 1 „	5,43	0,46	15 dkg na obrok
4. Drobljenac od krupice	masti krupice jaja mlijeka šećera	1 kg 3,50 30 k 8 l 1 kg	4,78	0,43	„
5. Bazlamača	masti brašna jaja mlijeka šećera	0,80 3 kg 40 k 6 l 1 kg	4,16	0,39	2 komada na obrok
6. Češki uštipci	masti brašna jaja mlijeka šećera marmelade limuna pjenice	1,50 kg 4 „ 25 k 5 l 0,30 kg 1,50 „ 2 k 0,12 kg	5,42	0,36	„
7. Pržene jabuke	masti brašna jaja mlijeka šećera jabuka	2 kg 3,60 „ 30 k 4 l 0,60 8 kg	6,06	0,38	„
8. Fanjki	masti brašna jaja mlijeka šećera ruma	3 kg 4 „ 30 k 2 l 0,50 0,2	7,02	0,32	5 dkg na obrok
9. Savijača od jabuka, trešanja, šljiva i rabarbare	brašna ulja šećera masti ruma mrvica jabuka trešanja šljiva rabarbare	5 kg 0,3 1 kg 0,70 0,2 1 kg 13 „ 15 „ 10 „ 12 „	5,80 6,44 6,10 5,58	0,30 0,40 0,38 0,31	2 komada na obrok (15 dkg)

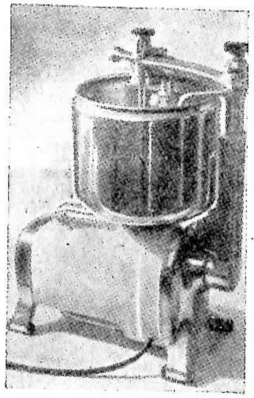
SLATKA JELA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
10. Savijača od sira	brašna ulja masti jaja sira šećera grožđica limuna	5 kg 0,3 1 kg 20 k 7 kg 1 kg 0,50 2 k	7,06	1,23	15 dkg 2 komada na obrok
11. Pita s marmeladom	brašna masti jaja vrhnja šećera marmelade ruma limuna	3 kg 1,50 6 k 0,5 0,60 2,50 0,2 1 k	5,16	0,21	20 dkg 2 komada na obrok
12. Pita od jabuka	brašna masti jaja vrhnja šećera jabuka grožđica ruma mrvica	3 kg 1,50 6 k 0,5 1,60 13 kg 0,50 0,2 l 1 kg	6,25	0,25	"
13. Pita od sira	brašna masti jaja sira vrhnja šećera limuna ruma	3 kg 2 " 30 k 7 kg 1,50 1,60 1 k 0,2 l	7,67	1,34	"
14. Pita od krupice	brašna masti jaja mlijeka šećera limuna ruma krupice	3 kg 1,50 36 k 10 l 1,50 1 k 0,2 l 1,50	6,67	0,55	"
15. Pita od oraha	brašna masti jaja vrhnja šećera oraha ruma	3 kg 1,50 6 k 0,50 3 kg 4 " 0,2 l	8,22	0,32	"

SLATKA JELA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
16. Saće	brašna masti jaja mlijeka šećera marmelade limuna pjenice	8 kg 1 kg 10 k 3 l 1,25 2 kg 1 k 0,20	7,14	0,49	2 komada na obrok
17. Gužvara	brašna masti jaja mlijeka šećera limuna pjenice grožđica	8 kg 1,50 10 k 3 l 1,25 1 k 0,20 1 kg	7,54	0,49	"
18. Roščići bez jaja	brašna masti mlijeka šećera marmelade limun pjenice	5 kg 2 " 1 l 0,75 2 kg 1 k 0,15	6,37	0,27	3 roščića na obrok
19. Ploške sa šljivama	brašna masti jaja mlijeka šećera pjenice šljiva	5 kg 0,50 10 k 2 l 1 kg 0,15 8 kg	5,10	0,36	2 komada na obrok
20. Makovnjača Orehnjača	brašna masti jaja mlijeka šećera grožđica maka pjenice oraha	8 kg 1 " 10 k 5 l 1,75 1,50 2 kg 0,20 4 kg	7,18 10,78	0,54 0,72	1 komad na obrok
21. Mramorni kolač Ploške od kakao	brašna masti jaja mlijeka šećera čokolade praška za dizanje kakao	4 kg 1 " 30 k 3 l 1,50 0,50 10 pak 0,60	5,13 5,89	0,35 0,41	Kod ploška od kakaoa dodati 1 litru mlijeka 1 kg šećera. 1 komad na obrok

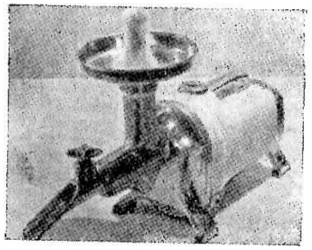
SLATKA JELA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hm. Bjelančevina	Napomena
22. Riža ili krupica na mlijeku	riže mlijeka šećera krupice čokolade	8 kg 20 l 1,50 6 kg 1 „	7,50 6,50	1,70 1,60	15 dkg na obrok
23. Žličnjaci od snijega	mlijeka jaja šećera vanilije	12 l 50 k 1,75 2 k	2,75	0,39	2 žličnjaka na obrok
24. Nabujak od riže	masti riže jaja mlijeka šećera	0,75 6 kg 20 k 15 l 1 kg	6,30	0,66	20 dkg na obrok
25. Mjeseci	brašna maslaca jaja šećera limuna praška za dizanje	2 kg 1,50 50 k 2 kg 2 k 3 pak	4,70	0,25	2 komada na obrok
26. Uštipci od sira	masti brašna sira šećera limuna marmelade	1,50 2 kg 2 „ 0,75 2 k 2 kg	4,27	0,40	4 komada na obrok
27. Flameri od krupice	krupice mlijeka šećera čokolade	1,80 15 l 1 kg 0,50	3,30	0,39	15 dkg na obrok

PIĆA	Potrebne namirnice	Količina	Hektonema na 1 obrok	Hn. Bjelančevina	Napomena
1. Bijela kava	zrnate kave ječmene kave cikorije mlijeka šećera vode	0,40 0,40 0,30 20 l 2 kg 20 l	3,40	0,42	0,3 l na obrok
2. Kakao	kakaoa mlijeka šećera	1 kg 30 l 2,50	5,10	0,61	„
3. Čokolada	čokolade mlijeka šećera	1,25 30 l 2 kg	3,95	0,60	„

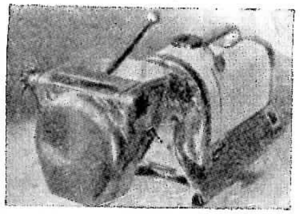
Stroj za guljenje krumpira



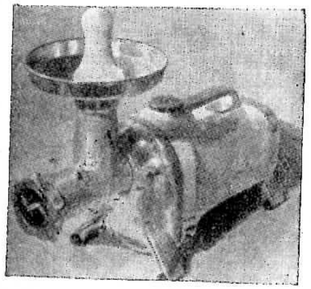
Stroj za miješanje i mijesenje



Stroj za istiskivanje soka

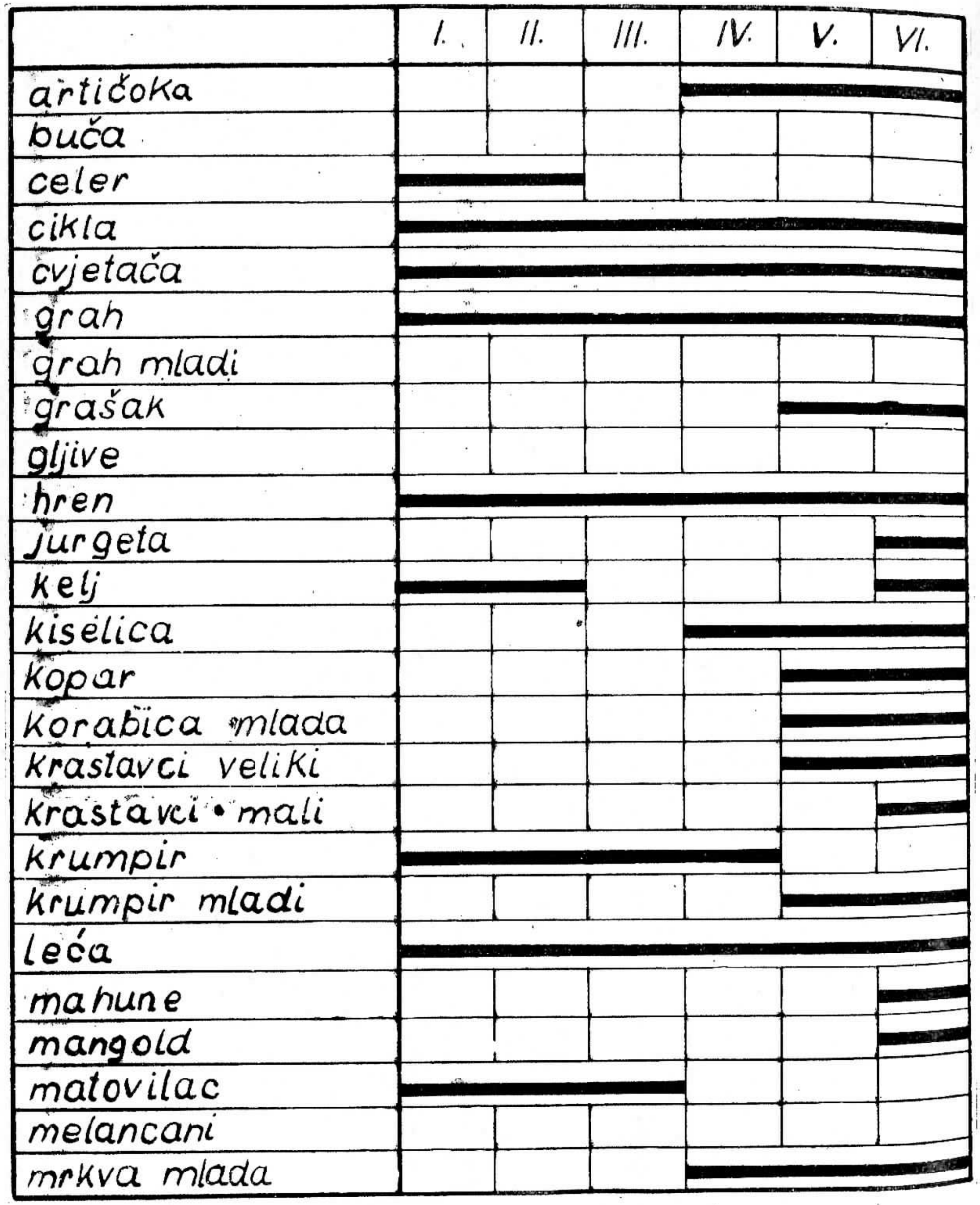


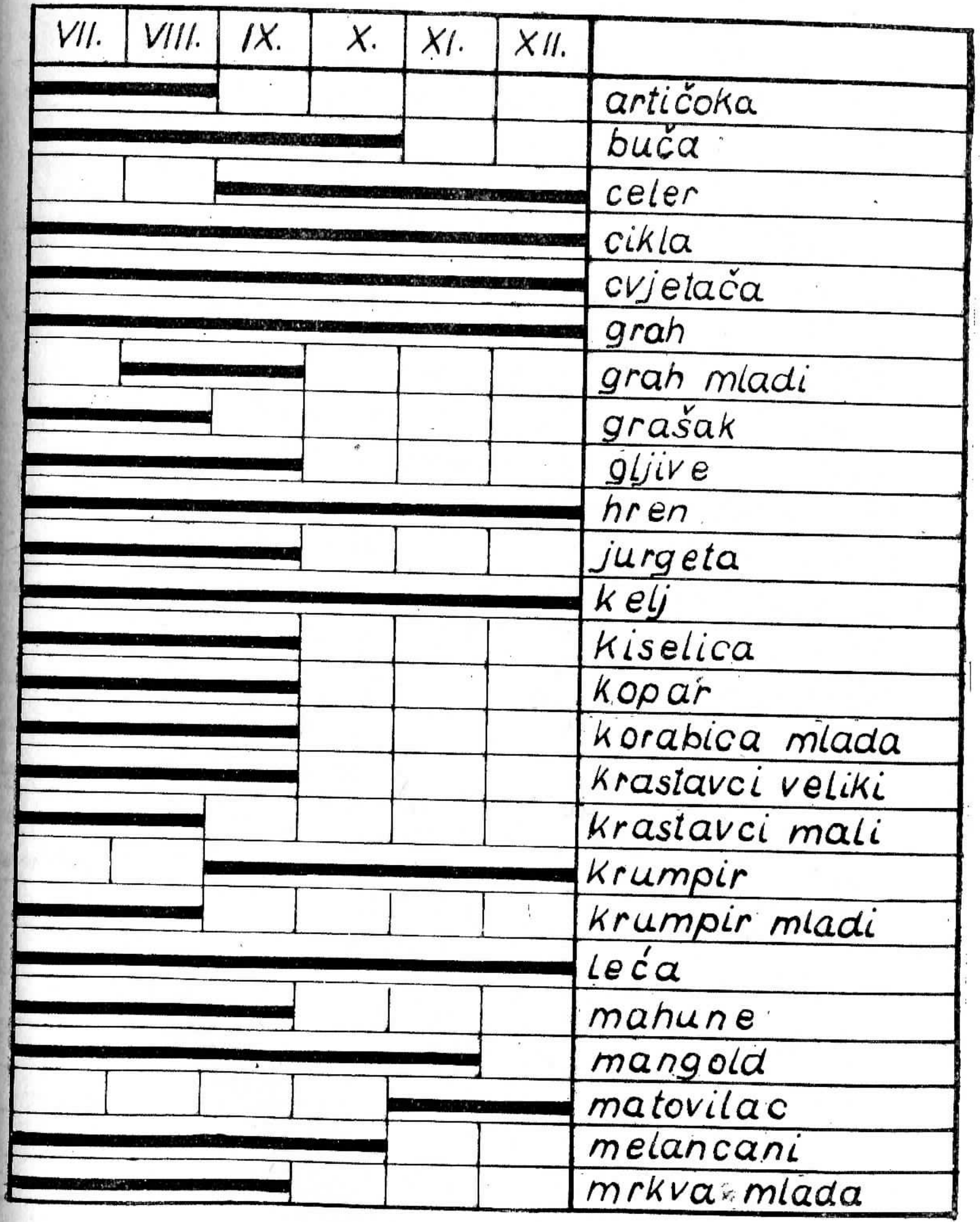
Stroj za rezanje povrća



Stroj za kosanje mesa

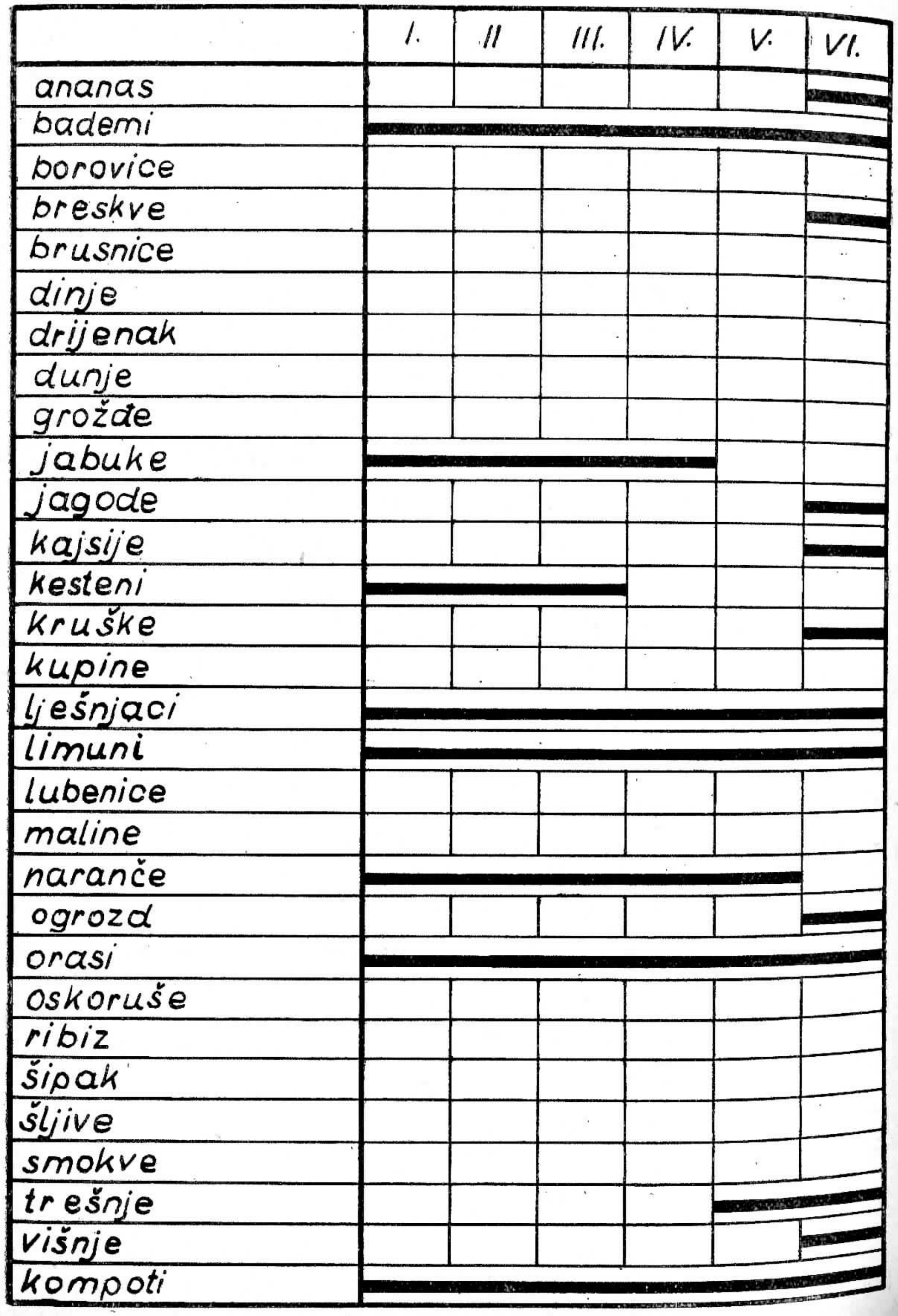
PREGLED POVRĆA NA TRŽIŠTU PO MJESECIMA

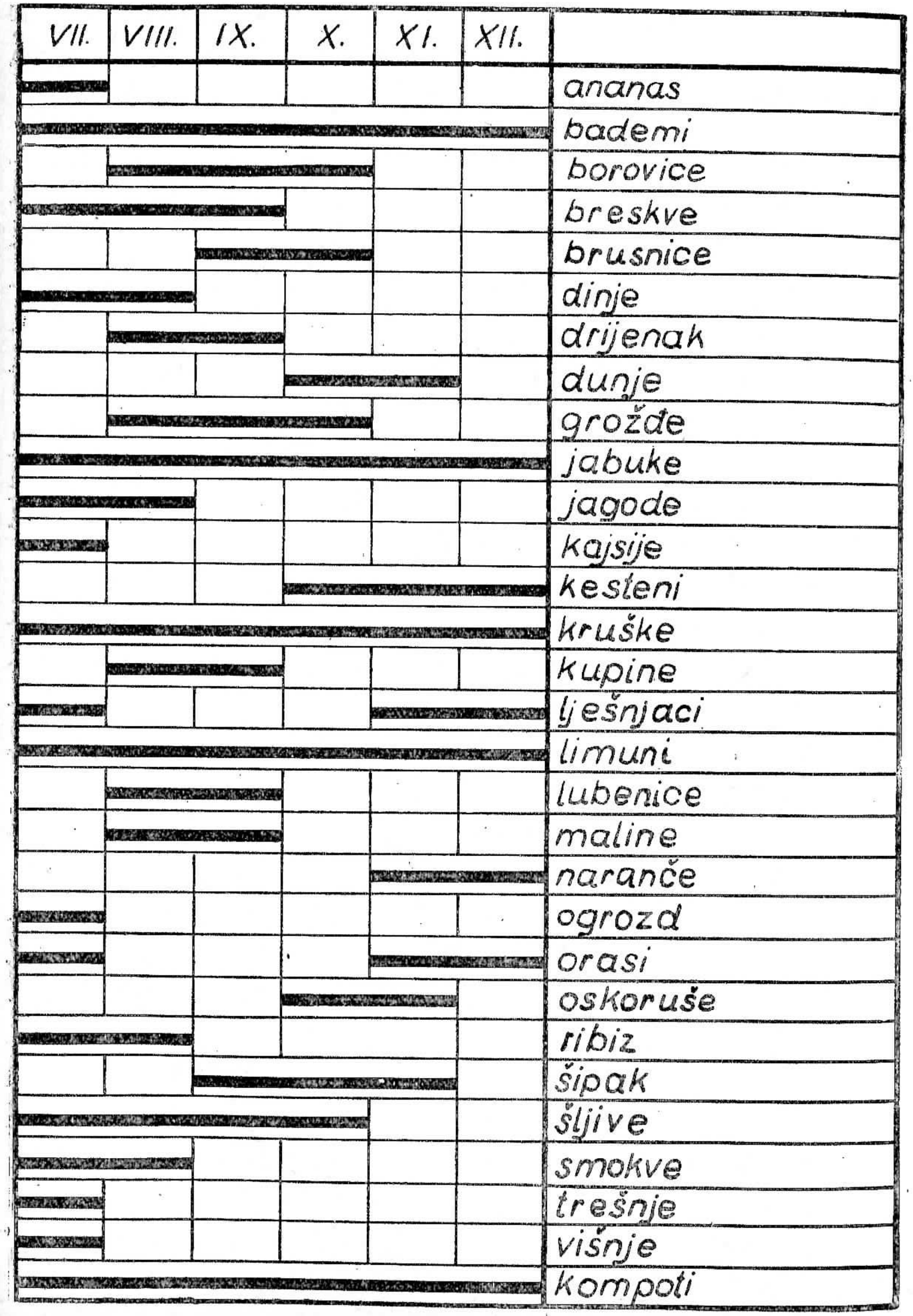




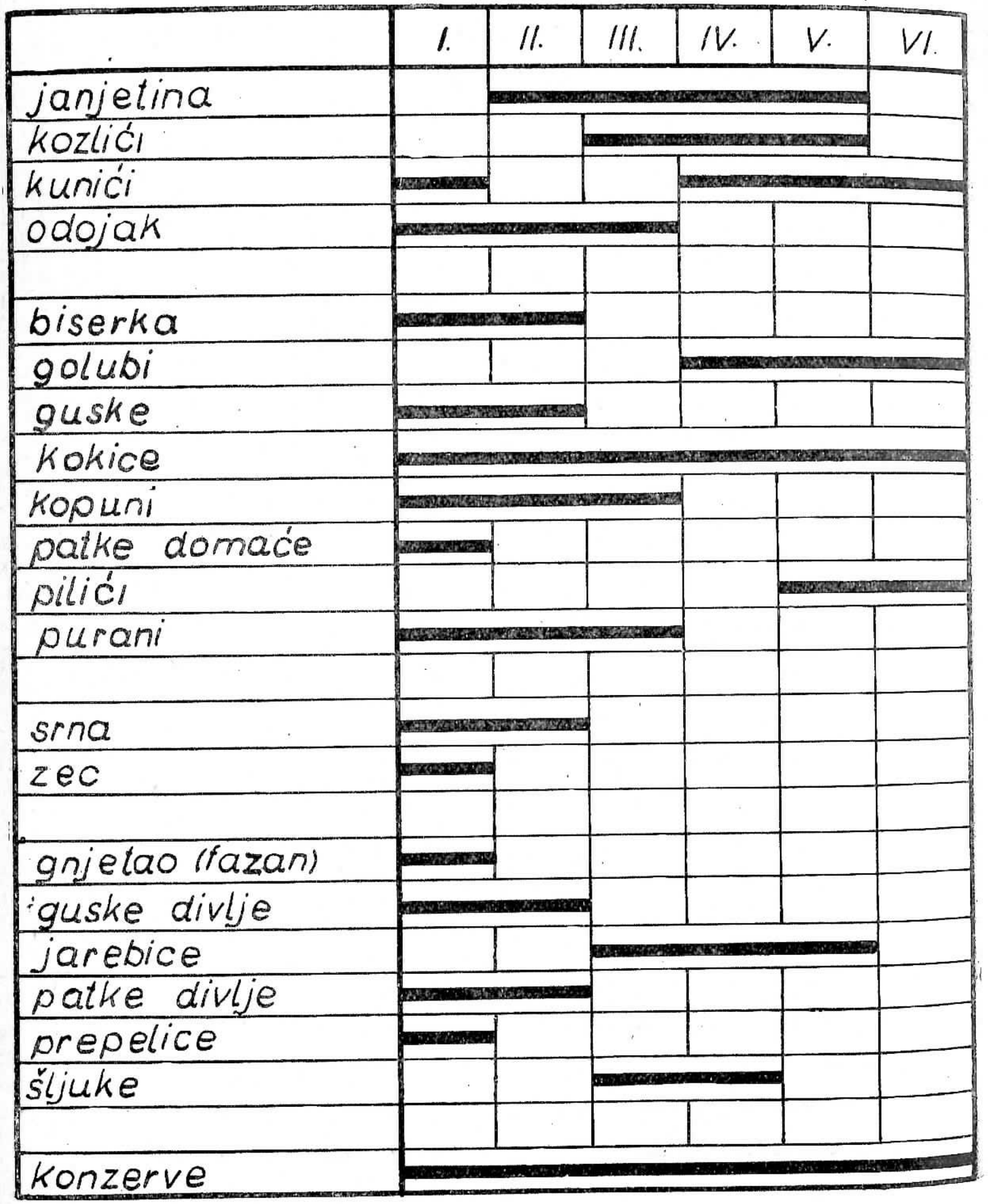
	I.	II	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.	XI	XII.
mrkva stara	■	■	■							■	■	■
paprika velika							■	■	■	■		
poriluk	■	■	■	■						■	■	■
povrtnica				■	■	■						
prokulica			■	■	■							
rabarbara				■	■	■						
radić	■	■	■								■	■
rajčica							■	■	■	■		
repa	■	■								■	■	■
repa kisela	■	■									■	■
salata iz klijališta			■	■								
salata glavatica				■	■	■	■	■				
salata strpka			■	■		■	■	■	■			
šparga				■	■	■						
špinat			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
vlasac			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
vrganji						■	■	■	■			
zelje	■	■				■	■	■	■	■	■	■
kukuruz							■	■				
Konzerve	■	■	■	■	■						■	■

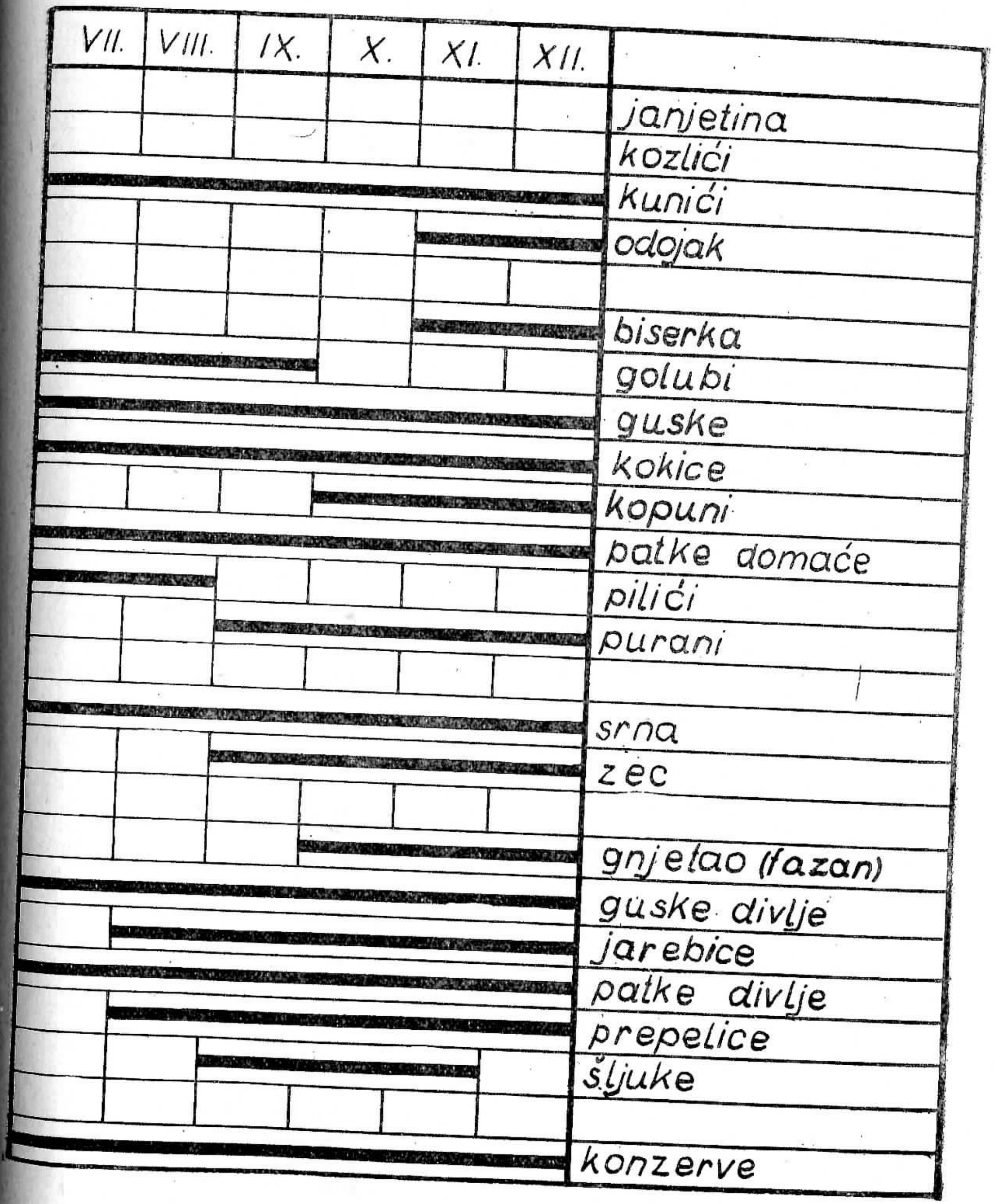
PREGLED VOĆA NA TRŽIŠTU PO MJESECIMA





PREGLED MESA I DIVLJAČI NA TRŽIŠTU PO MJESECIMA





PREGLED RIBA NA TRŽIŠTU PO MJESECIMA

	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.	XI.	XII.
bakalar sušeni	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
jegulje	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■
kečige	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■
list	■	■	■									
losos	■	■			■	■	■	■	■	■	■	■
lovrata	■	■	■	■	■	■						
oslići	■	■	■									
pastrve	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
sardele				■	■					■	■	
skuše, lokarde	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■
smuđ	■	■	■				■	■	■	■	■	■
som	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■
šaran	■	■	■				■	■	■	■	■	■
štuka	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■
tuna						■	■	■	■			
zubatac	■	■										
konzervirane ribe	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
oštrige	■	■	■							■	■	■
žablji kraci			■	■				■	■	■		
morski raci	■	■									■	■
raci					■	■	■	■	■			
puževi	■	■	■								■	■

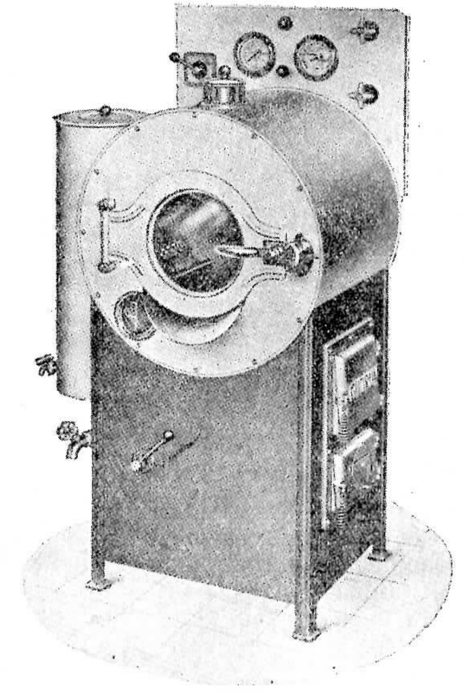
U ekonomično vođenje kućanstva ili kuhinje pripada i ispravan postupak s rubljem. Rublje se upotrebom maže, pa ga treba ne samo oprati i glačati, već čuvati i krpati, kako se čestim pranjem ne bi istrošilo. Rublje je jedan dio inventara, kojemu treba posvetiti naročitu pažnju u malim i velikim kućanstvima. U domovima (dječjim, staračkim) dolazi u obzir: posteljsko rublje i ručnici, stolno i kuhinjsko rublje te osobno rublje kao i u malim kućanstvima. U hotelima dolazi u obzir posteljsko rublje i ručnici, stolno i kuhinjsko rublje, a u ostalom ugostiteljskim poduzećima (restoranima i menzama) samo stolno i kuhinjsko rublje.

Kod tjednog radnog plana spomenula sam, da je pranje i glačanje rublja posao, koji se u malim kućanstvima može obavljati u nastavcima, kako bi domaćica mogla izvršiti radni plan i kako ne bi suviše trošila svoju radnu snagu. Ako za ovaj posao uzme pomoć, onda u prvom redu mora rublje razvrstati i prebrojiti te svaki komad upisati u knjigu, koju je u ovu svrhu priredila. Ako to mora činiti domaćica u malom kućanstvu, onda se to mora pogotovu činiti u velikim kućanstvima i u ugostiteljskim poduzećima.

Ima raznih načina, kako se može zamazano rublje oprati i izglačati, a koji će se način upotrebiti, zavisi o vrsti rublja i o tome da li je više ili manje zamazano. Želi li se zadovoljiti i u tom poslu principu racionalnosti i ekonomije, onda se u prvom redu traži praktičan uređaj praonice i glačaonice, osobito u velikim kućanstvima, a onda planski rad i dobra organizacija. U velikim kućanstvima određena je posebna stručno osposobljena osoba, koja čuva, izdaje i vodi brigu o cjelokupnom inventaru rublja, pa ona mora znati, da u čuvanje i u uređenje rublja pripada i krpanje, koje se obavlja iza pranja, a prije glačanja. U većim kućanstvima i u ugostiteljskim poduzećima dolazi poderano rublje najprije u krpaonicu, a onda u glačaonicu, gdje se škropi i glača. U hotelima se posteljsko rublje (jastučnice i prevlake), stolno rublje i ručnici škrobe, da rublje bude malo apretirano, kako se ne bi lako hvatala nečistoća. Ovako izglačano rublje izgleda kao da je posve novo, a to se u prvorazrednim hotelima i očekuje. Za škrobljenje rublja postoji škrob već priređena u tubama (kao pasta za zube), pa se prije upotrebe samo u vodi razrijedi prema količini rublja i prema tome, u kojoj mjeri mora biti apretirano. Dok nije postojala ova pasta morala se škrob (štirka) najprije razmutiti u hladnoj vodi, a onda u kipuću vodu ukuhati, ohladiti i prema potrebi razrijediti. Kod škrobljenja s pastom postupak je vrlo jednostavan, jer se škrobna pasta samo u vodi otopi.

Najekonomičniji način pranja rublja, t. j. kojim se mnogo prištedi snage i vremena je pranje u modernim strojevima, u kojima se veće količine rublja operu, isplahnu, izažmu i posuše za 1 sat. Ovi su strojevi povezani s dovodom vode, koja se grije plinom, električnom strujom ili ugljenom. U stroj je ugrađen šupljikav bubanj, u koji se stavi rublje, a kroz bubanj prolazi voda. Bubanj se okreće i ispire nečistoću iz rublja.

Na stroju je stakleni prozorčić, kroz koji se može promatrati postupak pranja. U takve se strojeve stavlja suho zamazano rublje, a da se ne namače ili bilo kako pripravlja za pranje. Početna je temperatura vode 35°C, pa se kod ove temperature rublje pere 10 minuta. Zatim se rublje pere kod temperature od 60°C 10 minuta, a kod temperature od 90°C 20 minuta. Iza toga se jednim pokretom vijka odvodi zamazana voda direktno u kanal, a u stroj se pusti čista voda, u kojoj se rublje ispire 5 minuta. Potom se snizi temperatura vode na 60° C i dalje ispire opet 5 minuta. Prema tome da li je rublje više ili manje zamazano, može se vrijeme pranja produžiti ili skratiti. U vodu za pranje stavlja se određena količina sapuna i praška za pranje. Oprano rublje dođe u drugi stroj, u kojem se pomoću vruće pare za nekoliko minuta posuši. Ako je praonica rublja poduzeća ili većeg kućanstva opremljena ovakvim strojevima, a glačaonice sa strojem za glačanje, onda je problem pranja riješen na najekonomičniji način.



Stroj za pranje rublja

Iskustvom se ujednostavio postupak kod pranja rublja i bez strojeva, pa se rublje ne namače u mlačnoj vodi, kako se to prije činilo već se suho rublje stavi u vruću prokuhanu sapunicu, u koju se stavi boraksa i ostavi pokriveno u loncu oko tri sata, što zavisi o vrsti rublja i nečistoći. Nakon toga vremena svaki se komad rublja pregleda, a zamazana

mjesta malo protrljaju među rukama i iz ove sapunice izažmu. Nakon toga rublje se samo isplahnjuje, najprije samo u vrućoj vodi, onda u toploj i konačno u hladnoj, dok nije voda posve bistra. Sapunica za ovaj način pranja priredi se ovako: sapun se izreže na tanke listiće, stavi u vodu i pusti dobro prokuhati, zatim se u vodu stavi otopljeni boraks u prašku, dobro promiješa i u tu vodu stavi se suho rublje. Na 1 l vode uzme se 1 dkg sapuna i $^1/_2$ dkg boraksa. Ovaj način pranja je osobito ekonomičan i praktičan za stolno i kuhinjsko rublje u velikim kućanstvima i ugostiteljskim poduzećima, u kojima bi mogla kuhinja na ovaj način i sama ovu brigu preuzeti i svaki dan na jednostavan način oprati kuhinjsko rublje, čime bi se na najjednostavniji način postiglo, da bi kuhinja uvijek raspolagala dovoljnom količinom čistog rublja. Kako se ovim načinom pranja rublje najmanje dere, to se već i radi toga ovaj način preporučuje. Ako se posao u kuhinji tako organizira, da jedna pomoćna sila uz drugi posao svaki dan vodi brigu o pranju kuhinjskog rublja, onda rublje od jednog dana ne će biti previše zamazano, pa će posao oko pranja biti ne samo jednostavan već i lagan.

Kako je za održavanje čistoće u velikim kuhinjama potrebna i veća količina sapuna, pogotovu, ako kuhinja sama vodi brigu i o pranju rublja, onda je racionalno i ekonomično, da se od vremena do vremena kuha sapun, tim više, što velike kuhinje imaju i mogućnost sakupljanja raznih masnih otpadaka, koji se mogu na ovaj način najbolje iskoristiti. Kuhinja će imati dobar sapun, ako ga kuha po ovom receptu:

Kuhanje sapuna:

3 kg masnoće (loja)
1 kg lužnog kamena
9 l vode
10 dkg soli
$^1/_4$ kg kolofonija

Najprije se u vodu stavi lužni kamen, voda zagrijava i pusti lužni kamen posve otopiti. Polovina tekućine se sada odlije, a u preostalu polovinu se stave masnoće, pa kad ovo zavrije, pomalo se dodaje odlivena lužna voda i uz miješanje kuha kod umjerene vatre. Ova se smjesa kuha tako dugo, dok ne postane gusta kaša, koja prijanja uz kuhaču, a to je obično nakon $2^1/_2$—3 sata polaganog kuhanja kod umjerene vatre. Posljednjih pola sata stavi se u smjesu sol. Da se sapun bolje pjeni, može se sa smjesom kuhati kalofonij.

Kad je sapun kuhan, lonac se skine s vatre i pusti do drugog dana, da se sapun digne na površinu. Sada se sapun izvadi iz lonca, lužina se ukloni, a sapun se s malo lužine opet stavi na vatru. Kad se otopi i zavrije, onda se ova gusta smjesa stavi u veliku tepsiju ili sandučić, koji se obložе mokrim domaćim platnom, da se smjesa lakše izvadi i da platno upije vodu. Kad se sapun posve ohladi, izvadi se, razreže u komade, pusti dva dana na zraku sušiti, a onda se svaki komad zamota u papir i složi na zračno mjesto, dok ne postane tvrd.

DODATAK

Obuka u kuharstvu

Čitava stoljeća kuhanje nije bio predmet obuke u školi, već je to bio samo domaćinski rad, u koji su djevojke bile upućivane po svojim majkama i spremale se za poziv žene, domaćice i majke.

Unatrag nekoliko decenija, prilike su se posve izmijenile. Žene nisu mogle ostati u domu, već su morale zarađivati izvan kuće, nisu se mogle baviti samo domaćinskim radom i kuhanjem, pa je prestala mogućnost, da svoju djecu upućuju u ovaj rad. Osim toga spoznalo se, da se i ženska djeca moraju osposobiti za neko zvanje, prema tome, da je i njima potrebna neka naobrazba i sprema, kojom će uzdržavati sebe, a u slučaju potrebe i svoju obitelj.

U vrijeme, kad je ženi otvoren put na nauke, izbila je i potreba poučavanja u kuhanju i kućanskom radu, pa je to sada postalo u domu neprovedivo, jer su domovi prestali biti područja odgoja i priprave za život. Obuka u domaćinskom radu morala je dakle biti prenesena iz domova u školu, pa je sada postala i ona važno pitanje u pedagogiji, jer se i tu mora uvesti neki sistem, do kojega se nije moglo doći, dok nije bila određena zadaća ove obuke.

Novi gospodarski principi, izmijenjene društvene prilike, novi pedagoški pravci pomogli su, da je mogla biti objašnjena i točno određena zadaća ove obuke. Prema tome se danas znade, da je obuka u kućanskim predmetima monogostrana, jer ona traži, da se učenice upoznavaju sa svim granama domaćinskoga rada, da svaki rad dovedu u sklad s radnim vremenom, da se unapređuju u manuelnoj spretnosti, da im se vježbaju osjetila, razvija ukus, unapređuju duševne sposobnosti i da ih se uzgaja. Prema ovoj postavljenoj zadaći određen je i cilj, koji može biti obrazovni, tehnički i uzgojni.

Prvi i najstariji predmet kućanske obuke bio je kuhanje, koji se obučavao samo praktično, a teoretski dio bio je posve zanemaren. Prema tome bilo je to samo izrađivanje pojedinih recepata, svaki recept bio je jedno zasebno pravilo, jer o sistemu i metodi nije bilo govora. Onda su se recepti razlikovali po redoslijedu sitnih radova, raznim izrazima i raznim količinama, koje nisu utjecale na kakvoću i postignuće svrhe.

Nova pedagogija traži u prvom redu sistem, ona traži klasifikaciju i redukciju, po kojima se s minimumom vrsta može postići maksimum građe i znanja. Dakle klasifikacija određuje u prvom redu građu, ocjenjuje ju po vrijednosti, ustanovljuje redoslijed sitnih radova i metodičku obradbu, koja bi najbolje i najbrže dovela svrsi. Ocjenjivanjem znanstvene građe dolazi se do logičnog poretka, a ocjenjivanjem empirijske građe dolazi se do jasnih spoznaja, koje objašnjuju uzroke i posljedice praktičnoga rada.

Pod redukcijom razumijeva se svađanje komplicirane građe na pojedine jedinice, koje mogu biti temelj za postignuće raznih ciljeva. Redukcija može biti kvantitativna i kvalitativna. Kvantitativnom dolazi se do brojčano manjih jedinica, a kvalitativnom do pojma juha, variva, umaka, mesnih jela i t. d.

Ovim pedagoškim postupcima omogućen je dakle sistem u radu, a što je bolji sistem, to je lakša i jednostavnija izradba, učiteljica je slobodnija u radu, pa može veću pažnju posvetiti samoj tehnici, a i metodi obučavanja.

Kako se o metodi obuke ne može govoriti, dok se dobro ne poznaje građa, to je potrebno znati, da se gradivo obuke u kuhanju može po sistematskom i metodičkom razvoju podijeliti na 5 stupnjeva. Cijelo gradivo može se staviti u okvir »kuće«, (vidi tabelu na kraju I. dijela knjige) kako bi zorno bilo prikazano, da obuka u kuhanju mora imati dobre i jake temelje, kao što ima i kuća, na kojima se onda mora dalje graditi, dok ne dođe do jedne zaokružene cjeline, odnosno dok kuća ne dođe pod krov. Prvi početak obuke u kuhanju je orijentiranje u kuhinji i upoznavanje pribora, a onda upoznavanje živežnih namirnica, kuharskih procesa i tehničkih postupaka, bez kojih se ne bi mogla ni zamisliti sistematska i metodička obradba ovoga predmeta. Zatim se prelazi na upoznavanje pojedinih vrsta jela odnosno pojma jela, a nakon toga izrađivanju jestvenika odnosno pojmu obroka. Na trećem stupnju dolazi se do ukuhavanja voća i povrća, na četvrtom do upoznavanja tehnike finog kuhanja, a na petom primjenjuje se naučeno gradivo na bolesničku hranu.

Obuka u kuhanju podijeljena je na teoretsku obuku i primijenjeni rad u kuhinji. Teorija kuhanja naziva se kuharstvo, a primijenjeni rad u kuhinji »primijenjeno kuharstvo«, pa su oba ova predmeta uvedena u sve stručne škole. Za potpunu obradbu gradiva iz kuharstva razumljivo je, da treba mnogo vremena, pa je to potrebno onim osobama, koje se potpuno žele upoznati s kuhanjem kao strukom ili se spremaju za učiteljsku ili hoteljersku struku.

Iz ovog ogromnog gradiva mora učiteljica znati odabrati zaokruženo gradivo, u kojem je zadržan isti sistem, samo je gradivo stegnuto prema vremenu, u kojem se ima obraditi i primijeniti na prilike kraja, u kojem se obuka ima vršiti. Prema tome je jasno, da naučna osnova obuke u kuharstvu mora biti jedinstvena za sve škole, samo se mora znati podijeliti i primijeniti na prilike. Ovaj posao treba obaviti prije početka

obuke, ali nakon upoznavanja prilika i potreba, te okvira vremena, u kojem se građa ima obraditi. Ovaj plan, koji treba biti i individualan i specijalna, razrađuje se prema danima, pa se zato i zove specijalna naučna osnova za kuharstvo i primijenjeno kuharstvo dotičnoga razreda ili tečaja.

O ovako sistematskom radu u obuci ovog predmeta mora voditi računa i domaćica, koja se sama upućuje u kuhanje, pa će najprije početi s najjednostavnijim jelima, na kojima će upoznati svojstva namirnica i kuharske procese, a onda će prijeći na sastavljena i komplicirana jela, koja će joj uspjeti istom onda, ako bude imala zato dovoljno temeljnog znanja i vježbe.

ZADAĆA I CILJ OBUKE U KUHARSTVU

Otkako je ustanovljena zadaća obuke u kuharstvu i postavljen cilj ove obuke, moglo je postati i kuharstvo školskim predmetom. Zadaća je ove obuke: materijalna, formalna i jezična. Materijalna zadaća sastoji se u tome, da se učenice nauče samostalno, t. j. neovisno od recepta prirediti dobra i tečna jela obične i bolesničke kuhinje, te da nauče konzervirati voće i povrće. Formalna zadaća traži vještinu u rukama, unapređenje intelekta i uzgajanje tjelesnih i duševnih sposobnosti uz razuman rad s obzirom na vrijeme i snagu. Jezična zadaća ove obuke traži, da se učenice upute u terminologiju ove struke, te da nauče izražavati tako, kako bi naučeno mogle jasnim i pravilnim govorom predati drugome.

Cilj obuke u kuharstvu je uzgojni, obrazovni i tehnički.

Uzgojni cilj. Obuka u kuharstvu je teoretska i praktična, pa baš ovaj praktični dio obuke ili primijenjeni rad potpomaže zdravlje, unapređuje tijelo i vježba osjetila, te unapređuje i duševno uzgajanje. Da se kuhanjem i kućanskim poslovima razvijaju fizičke sile, svakome je razumljivo, no tko ne misli da se svaki kućanski rad i kuhanje mora organizirati, ne može spoznati, da svaki ovaj rad mora biti praćen razmišljanjem, ako se želi da bude ispravno izveden. Ovim razmišljanjem, kako da se izvede neki rad, a da se utroši što manje materijala, snage i vremena, vježba se razum isto tako, kao i ustanovljenjem ili poređenjem nakon rada, kad se razmišlja, da li je izveden u skladu sa postavljenom zadaćom i u okviru određenog radnog vremena. Osim toga unapređuje se praktičnim radom i pamćenje, jer se uvijek bolje upamti, što se izradi, nego ono, što se samo vidi i čuje. Ako se u kuhanju i kućanskim poslovima vode učenice tako, da nešto izrađuju i ukrašuju po vlastitim idejama, onda se unapređuje mašta. Nastojanjem, da se svaki rad izvede lijepo, čisto, točno i uredno, razvija se estetsko čuvstvo. Kad se duševni rad izmjenjuje tjelesnim radom i pazi, da su učenice uvijek zabavljene bilo kojim radom, ubija se čuvstvo dosade. Budući da kuhanje i kućanski rad prožaju mnogo prilika, da se spoznaju i omjere vlastite sposobnosti, to se budi samočuvstvo i samopouzdanje. Natoji li učiteljica, da su učenice uvijek zaposlene i ne pruža

im priliku, da mogu misliti na zlo ili da nešto zla učine, onda se uzgaja i jača volja učenika negativnim načinom. Kod obuke u kuharstvu mnogo je važnije pozitivno djelovanje na volju pomoću kuhanja i kućanskog rada. To se može postići, ako se nastoji djelovati tako, da si učenici radom prisvajaju urednost, čistoću, točnost, ustrajnost, svladavanje i savjesnost, te jačaju volju u dosljednoj borbi s poteškoćama, na koje nailaze za vrijeme rada.

Ako se nastoje obukom u kuhanju i kućanskom radu razvijati tjelesne i duševne sposobnosti učenika, onda se postizava uzgojni cilj obuke.

Obrazovni cilj. Kako se obuka u kuhanju ne može ni zamisliti bez teoretskog objašnjavanja i povezivanja s naukom o hrani, s naukom o opskrbljivanju hranom, te naukom o ishrani, koja je u vezi s naukom o čovjeku, tako se ne može ni zamisliti obuka u drugim kućanskim predmetima bez povezivanja s naukom o robi, fizikom i kemijom. Kako razne nauke utječu na kuhanje i druge kućanske poslove, tako i ovi poslovi pomažu, da se znanje učvrsti, pa je prema tome jasno, da na ovaj način udešena obuka u ovim predmetima ima i obrazovni cilj.

Tehnički cilj. Nikako ne bi valjalo, da se učenice samo upute u način rada, a da se ne posvećuje naročita pažnja ispravnom i brzom izvršivanju svih poslova. Da se ovaj cilj može postići, potrebno je, da učiteljica kod svakog i najsitnijeg rada pokaže ispravan način, kako bi učenice kod vježbanja mogle imati pred očima cilj, koji moraju postići radom. Njima mora biti ideal točno, spretno i brzo izveden posao, kako ga je izvela učiteljica. Ovo nastojanje u obuci kod kuhanja i kućanskih poslova, zove se tehnički cilj obuke.

Svaka žena s manjom ili višom naobrazbom morala bi biti poučena u domaćinskoj struci, kad se znade, da se baš ovom obukom može postići uzgojni, obrazovni i tehnički cilj i da odgoj, znanje i tehnika u svim kućanskim poslovima pomaže svakoj ženi-domaćici u njezinom djelovanju. Žena intelektualka odgajana i upućena i u domaćinsku struku ne će biti samo majstor u struci, već će znati cijeniti svaki domaćinski rad i ne će smatrati, da su stručno osposobljene osobe, kojima je vrelo privrede u domaćinskoj struci manje vrijedne, od osoba uposlenih u bilo kojoj drugoj struci ili intelektualnom zvanju. Domaćica, kojoj je poznata zadaća kućanske obuke i njezini ciljevi, nastojat će, da kod svoje djece zarana budi smisao za ovaj rad i kućno gospodarenje. Zato će ona u najranijoj dobi privući svoju žensku i mušku djecu na saradnju, kako bi ta djeca rasla s brigom za dom i kućni posao, pa ne bi to smatrala teretom već zadovoljstvom, da se mogu žrtvovati za drugoga, a pogotovu za svoje najbliže. Ovako odgajana ženska djeca težit će i sama, da se prije udaje, a nakon studija osposobe i u domaćinskoj struci, a ovako odgajana muška djeca imat će kasnije u životu interes za one žene, koje imaju smisao za dom i obitelj u želji, da si osnuju obitelj i onakav dom u kakvom su i oni odrasli.

METODA OBUKE U KUHARSTVU

Metodički obraditi gradivo znači rasporediti ga po nekom sistemu, dati mu oblik, koji odgovara građi i učeniku, te upotrebiti podesna sredstva i zadovoljiti glavnim principima obučavanja. Gradivo, koje se obrađuje u jednom satu (teoretski) ili u okviru vremena od tri sata (teoretski i praktički) zove se jedna metodička jedinica.

RASPORED I OBRADBA GRADIVA

Imajući u vidu zadaću i cilj obuke kao i metodu obučavanja jasno je, da se obuka u kuharstvu danas više ne može sastojati samo u izrađivanju pojedinih recepata, već da se cjelokupno gradivo mora najprije sistematski i metodički rasporediti, kako bi bilo obuhvaćeno cijelo gradivo u većem ili manjem opsegu, već prema trajanju naukovanja. Kod rasporeda gradiva za obučavanje u stanovitim odsjecima vremena (3 ili 6 mjeseci, godinu dana, 2 ili 5 godina), treba paziti, da se bez obzira na trajanje naukovanja uvijek stavi u raspored najprije ono gradivo, kojim se objašnjuju najvažniji pojmovi, bez kojih se ne bi mogao pojedinac sam vježbati i usavršavati, a onda da se gradivo proširuje prema vremenu, s kojim se još raspolaže ili drugim riječima, potrebno je, da se gradivo raspoređuje u koncentričnim krugovima. Ovako raspoređeno gradivo prema trajanju naukovanja naziva se nastavni plan. Ako se gradivo obuhvaćeno nastavnim planom razradi prema određenom broju sati na tjedan, onda se to zove nastavni program. Nastavni plan i program dobiva učiteljica od vlasti, koja upravlja nastavom, a učiteljica mora prema ovom planu i programu sastaviti specijalni nastavni program, t. j. izabrati gradivo za pojedine metodičke jedinice prema određenim satovima na tjedan i prema datumima. Da učiteljici bude olakšan posao kod izbora gradiva i njegove raspodjele na metodičke jedinice (koje se obrađuju u jednom satu i u okviru vremena od 3 sata), mora učiteljica znati, kako se gradivo metodički obrađuje.

I. Temeljni pojmovi na kojima se obrađuje gradivo kuharstva

Obuka u kuharstvu počinje uvijek upoznavanjem temeljnih pojmova prehrane zdravog čovječjeg organizma i početnom stvarnom obukom, t. j. upoznavanjem inventara i pomoćnog pribora za kuhanje s osobitim obzirom na njihovu svrhu i način upotrebe kod kuhanja. Gradivo »Prehrane« obrađuje se po metodičkim jedinicama u jednom satu, a gradivo »stvarne obuke« po metodičkim jedinicama, koje se obrađuju u okviru vremena od 3 sata. Nakon obrađenog pomoćnog pribora mora učiteljica uputiti učenice u pranje posuđa, kako je to objašnjeno na str. 451. Kako bi učiteljica vrlo pogriješila, da ovu metodičku jedinicu obrađuje samo teoretski ili pokazuje na čistom posuđu, to će posuditi zamazano posuđe iz druge kuhinje višeg razreda.

II. Upoznavanje i prerađivanje živežnih namirnica

Obuka se nastavlja početnom stvarnom obukom, t. j. upoznavanjem živežnih namirnica, pa se ovo gradivo obrađuje teoretski po metodičkim jedinicama u 1 satu. Prerađivanje namirnica obrađuje se teoretski i praktički po metodičkim jedinicama u okviru od 3 sata.

Kod upoznavanja namirnica treba obraditi u jednom satu:

1. vanjski izgled namirnice
2. svojstva, sastojine i hranjivu vrijednost
3. vrste i cijenu
4. domovinu
5. kultiviranje i dobivanje.

Kod prerađivanja namirnica treba obraditi u 3 sata:

1. kvalitetu namirnice
2. praktične mjere
3. upotrebu i preradbu
4. organizaciju rada (sitne radove i vrijeme).

Nakon ovako obrađene svake živežne namirnice pročitat će učiteljica s učenicima ono, što je o dotičnoj namirnici napisano u knjizi i tražit će od učenika, da to nauče.

III. Pojam jednostavnih jela

One namirnice, od kojih se može prirediti jednostavno jelo, obradit će se teoretski jednako kao i one, koje se prerađuju samo do kuhanja. Neke namirnice će se iza toga preraditi samo pomoću tehničkih postupaka i kuharskih procesa u kuhanu hranu. Ovim prerađivanjem namirnica u sirova i kuhana jela, dolaze učenici do pojma jednostavnih jela. Na temelju ovog rada u kuhinji, te nakon obrađenih svih namirnica, od kojih se može prirediti jednostavno jelo, obradit će učiteljica pojam jednostavnog jela u jednom teoretskom satu, dozivajući učenicima u pamet, na koliko načina i kako su prerađivane pojedine namirnice, te ustanoviti definiciju jednostavnih jela. Osim toga pročitat će s učenicima one recepte jednostavnih jela, koje nisu izrađivali, pa će ih po potrebi objasniti i ustanoviti količinu za razni broj osoba. Ova jednostavna jela priređivat će učenici kad budu obrađivali jestvenike malih obroka.

Učiteljica mora znati, da se može obrađivati samo jedna namirnica ili čitava skupina namirnica u jednoj metodičkoj jedinici kao što je korjenasto ili lisnato povrće, sočivice, koštičavo voće, južno voće i t. d.

IV. Pojam složenih jela

Kad su sve namirnice obrađene i ustanovljen pojam jednostavnih jela, onda mora učiteljica učenicima pokazati, koje se namirnice mogu po okusu zajedno kuhati ili zajedno uživati sirove ili kuhane. To će učiteljica učenicima pokazati kod priređivanja složenaca s mesom i bez mesa i »platom« sirove hrane, pa će ovo obraditi u jednoj metodičkoj jedinici u trajanju od 3 sata.

Kod toga će obraditi:

1. količinu namirnica
2. proračun
3. način priredbe
4. organizaciju rada (sitne radove i vrijeme).

Budući da su kod izrađivanja ovih jela tehnički radovi učenicima poznati, to će onoliko učenika izvoditi rad, koliko je jela preduzeto pod nadzorom učiteljice, a ostali učenici promatrat će rad i bilježiti svoja opažanja, koja će im poslužiti kod diskusije. Ovim obrađivanjem gradiva dolaze učenici do pojma složenih jela, pa će na temelju ovoga, kod idućeg teoretskog sata, ustanoviti pojam složenih jela i ustanoviti definiciju. Iza toga čita se s učenicima o složencima kao i recepti od složenaca, te se po potrebi objašnjuju i ustanovljuje količina namirnica za razni broj osoba.

Prema tome je jasno, ako učiteljica metodički obrađuje živežne namirnice, da nije učenike upoznala samo sa živežnim namirnicama kao takvim, već ih je naučila, da se od namirnica mogu prirediti razna jela, koja se uglavnom dijele na jednostavna i složena jela. Osim toga ih je upoznala s priređivanjem namirnica do kuhanja za razna druga jela i načinom prehranjivanja pomoću sirovih živežnih namirnica, te ustanovila prednosti i nedostatke vegetarske prehrane.

Dosadašnje priređivanje jela smatrat će učiteljica eksperimentalnim kuhanjem, pa ne će obrađivati postavljanje jela na zdjelu, ni serviranje, već će ova jela pojesti s učenicima u kuhinji. Tek nakon obrađenog pojma obroka i kuhanja obroka, pokazat će postavljanje jela na zdjelu, serviranje i prostiranje stola, jer onda dolaze učenici prvi puta u blagovaonicu.

V. Pojam obroka, jestvenika i radne ure

Kad je prednje gradivo obrađeno ima učiteljica dovoljno gradiva, da može s učenicima priređivati razne obroke, pa je potrebno, da se prije toga s učenicima obradi pojam obroka (kod teoretskog sata) na temelju članka iz I. dijela knjige na str. 208—211. Nakon obrađenog pojma obroka mora se obraditi pojam jestvenika, a zatim pojam radne ure prema objašnjenju u I. dijelu knjige na str. 229—233. Pojam jestvenika i radne ure obrađuje se metodičkom jedinicom kroz tri sata, pa se ova obuka prekida kratkim odmorima, ali ne po satovima, već prema obrađivanju gradiva.

Kako se zidna ploča za sitne radove nalazi u kuhinji, to se ova obuka, iako je samo teoretska, obavlja u kuhinji.

Nakon obrađenog pojma obroka, jestvenika i radne ure, izrađuju učenici samostalno najprije jela za male obroke, a kasnije za objed i večeru. U isto vrijeme obrađuje se kod teoretskog sata »sastavljanje jestvenika« prema članku u I. dijelu knjige na str. 211. Na temelju stečenog znanja zadat će učiteljica učenicima za domaću zadaću, da sastave jestvenike za objede i večere od naučenih jela, koja će kasnije samostalno izrađivati. Kako kod izrađivanja obroka učenici uzimaju hranu u blagovaonici, to mora učiteljica pokazati kod svakog obroka kako se postavlja jelo na zdjelu, prostire stol i kako se servira. Kad je gradivo »sastavljanje jestvenika« obrađeno u nekoliko teoretskih sati i kad je u kuhinji izrađeno svih pet obroka (samo kod obrađenih jela), onda kod idućeg teoretskog sata učiteljica čita s učenicima članke iz knjige o prostiranju stola, serviranju i vladanju kod stola (vidi str. 220—227 u I. dijelu knjige), pa će kod toga podsjetiti učenike na sve ono, što im je pokazala kod priređivanja raznih obroka.

VI. Pojam sastavljenih jela

Kad učenici imaju jasan pojam o jednostavnim i složenim jelima i kad su naučili ova jela kuhati, te od njih priređivati i razne obroke, onda treba obraditi pojam sastavljenih jela i ustanoviti njihove skupine. Ova metodička jedinica »pojam sastavljenih jela« obrađuje se teoretski u jednom satu tako, da učiteljica s učenicima razgovara o jelima, koja učenici poznaju po imenu i okusu, pitajući što su imali kod kuće za objed ili večeru. Na temelju ovog razgovora zajednički će ustanoviti od kojih bi namirnica mogla ova jela biti sastavljena, pa će poređujući ih s jednostavnim i složenim jelima ustanoviti, da su kod ovih jela namirnice sastavljene u jelo pod utjecajem topline i da se u najviše slučajeva ne mogu namirnice tako točno razabrati kao kod jednostavnih i složenih jela. Na temelju toga će zaključiti, da se sva jela, koja su sastavljena od tri i više namirnica pod utjecajem topline, odnosno pomoću kuharskih procesa nazivaju u kuharstvu sastavljena jela. Kod nabrajanja raznih jela uočit će učenici i to, da oni poznaju mnogo vrsta jela pod raznim imenima, koja su međusobno srodna i da su zato dobila zajedničko ime. Napokon treba ustanoviti, da su skupine srodnih vrsta jela poznate po imenima: juhe, variva, umake, salate, mesna jela, tjestenine i kolači.

VII. Pojam pojedinih skupina sastavljenih jela

Kad je učenicima jasno, koja se jela nazivaju sastavljena jela i na koje se skupine ona dijele, onda se mogu obrađivati pojedine skupine sastavljenih jela, kako bi učenici dobili jasan pojam o svakoj skupini i na taj način naučili kuhati sve juhe, variva, umake, salate, mesna jela i t. d. Da se to može postići, treba najprije odabrati iz pojedine skupine

one vrste jela, koja su najjednostavniji predstavnici ove skupine i kod kojih će se moći međusobnim poređivanjem i odlučivanjem slučajnih i nebitnih biljega najlakše doći do pojma dotične skupine. To će se ustanoviti tek onda, kad je učiteljica ove vrste jela s učenicima obradila i skuhala.

Kod izrađivanja svake vrste jela treba obraditi:

1. sastav (temeljni dio, potrebni pridodatak i pridodatak za poboljšanje)
2. proračun (količinu i cijenu)
3. način rada
4. organizaciju rada (sitne radove i vrijeme)
5. tečnost.

Ovo se gradivo obrađuje teoretski i praktički u okviru vremena od tri sata tako, da učiteljica radi sve radove, koji su učenicima novi, a učenici pomažu samo utoliko, da obavljaju tehničke postupke, koje su prije već naučili. I ovo obrađivanje smatra se eksperimentalnim kuhanjem, pa se ono, što se kuhalo u kuhinji, pojede.

Nakon toga treba u jednom teoretskom satu izvesti pojam obrađene skupine sastavljenih jela međusobnim poređivanjem izrađenih jela i ustanovljenjem bitnih biljega. Nakon toga čita se članak iz knjige, koji govori općenito o dotičnoj skupini. Zatim će učiteljica tražiti, da učenici potraže u knjizi recepte onih vrsta jela, koja su učili prirediti, pa će ih zajednički pročitati. Osim toga potaknut će učiteljca učenike, da nađu u knjizi recepte onih vrsta jela iz iste skupine, koja su po svom načinu rada posve slična izrađenim jelima, po kojima su ustanovili pojam ove skupine. Kad su učenici pronašli četiri do šest ovakvih recepata, onda će učiteljica tražiti, da učenici naprave samostalno proračun i organizaciju rada za svako jelo, a učiteljica će radove pregledati i ocijeniti. Konačno će učiteljica učenicima navijestiti, da će oni drugiput ova jela samostalno priređivati.

VIII. Utvrđivanje pojma pojedine skupine sastavljenih jela

Ove metodičke jedinice obrađuju se teoretski i praktički u okviru vremena od 3 sata tako, da 4 učenika samostalno kuhaju pojedine vrste sastavljenih jela pod nadzorom učiteljice, a ostali učenici prate rad i bilježe svoja opažanja ,koja će im poslužiti kod diskusije.

Kod ove metodičke jedinice mora učiteljica obraditi:

1. sastav (temeljni dio, potrebni pridodatak i pridodatak za poboljšanje)
2. proračun
3. organizaciju
4. hranjivost
5. povećanje i smanjivanje mjera
6. tečnost.

Proračun i organizaciju će porediti s proračunima i organizacijom što su učenici sastavili, pa će ih upozoriti na njihove pogreške.

Kod idućeg teoretskog sata pročitat će učiteljica s učenicima recepte (bez sitnih radova) preostalih vrsta jela ove skupine. Kod čitanja pojedine recepte po potrebi će objasniti i ustanoviti temeljni dio, potrebne pridodatke i dodatke za poboljšanje. Zatim će tražiti, da pojedini učenici organiziraju na ploči rad nekih recepata, a drugi učenici u svoje bilježnice. Osim toga zadat će učenicima da izrade proračune za razni broj osoba kod nekih vrsta jela ove skupine.

Kad je učiteljica ovako obradila svaku pojedinu skupinu sastavljenih jela može biti sigurna, da su učenici dobili ne samo jasan pojam o ovoj skupini, već da su samostalnim priređivanjem pojedinih vrsta ovaj pojam dovoljno utvrdili u svom pamćenju i naučili dobro i tečno kuhati sva jela ove skupine.

Kad je učiteljica obradila pojam juhe, umaka i variva, zadat će učenicima za domaću zadaću, da od obrađenih jela sastave jestvenike za objed prema određenom zadatku (materijalnim prilikama, broju osoba, godišnjoj dobi i t. d.), pa će učenicima navijestiti, da će najbolje sastavljeni jestvenik obrađivati samostalno.

IX. Samostalno kuhanje obroka

Kad je učiteljica pregledala domaće zadaće, t. j. jestvenike s proračunima i radnom urom, onda će najbolje sastavljeni jestvenik odabrati za samostalno kuhanje i izraditi proračun i organizaciju rada na temelju kojih će ispravljati pogreške učenika.

Prema tome mora učiteljica prije samostalnog kuhanja s učenicima obraditi:

1. jestvenik, proračun i radnu uru (na temelju domaće zadaće)
2. postavljanje jela na zdjelu (onih, koje će izrađivati)
3. serviranje jela, koje će kuhati.

Kod samostalnog kuhanja obroka nadzirat će učiteljica rad učenika, a nezaposleni učenici pratit će rad, bilježit će vrijeme sitnih radova i praviti bilješke, po kojima će moći rad kritizirati. Promatranje će učiteljica organizirati tako, da će po dva učenika pratiti rad jednog učenika, koji samostalno izrađuje jedno jelo. Kod diskusije izriče učenik autokritiku, onda kritiziraju rad učenici, koji su promatrali rad, a konačno daje svoj sud učiteljica.

Svaki učenik koji izrađuje jelo, postavlja ga samostalno i na zdjelu i servira prema prije dobivenim uputama od učiteljice. Poslije obroka ovi učenici peru i brišu suđe, dok za prostiranje i odstiranje stola kao i za pospremanje blagovaonice i kuhinje određuje učiteljica druga dva učenika, a ostali nakon obroka odlaze kući.

O samostalnom kuhanju mora učiteljica voditi posebnu kontrolu, pa će zato imati posebnu bilježnicu, u koju će upisivati svoju kritiku na temelju koje će moći ustanoviti i tip učenika (praktični tip, tip inteligencije ili praktične inteligencije). Na prvu stranicu ove bilježnice upisivat će tekst, po kojem će rad kritizirati, pa će na drugim listovima odrezati s lijeve strane toliko papira, koliko je papira zapremio tekst na prvom listu. Svaka stranica u bilježnici određena je za kritiku jednog učenika. Osim kritike upisat će datum, ime učenika, koga kritiziraju i imena onih učenika, koji su kritizirali i pospremali blagovaonicu i kuhinju. To će učiniti zato, da učenike uzmogne pravedno rasporediti kod kuhanja, kritiziranja i pomaganja kod spremanja. Samostalno kuhanje obroka, odnosno vježbe u kuhanju, treba uvrstiti nakon prvog samostalnog kuhanja, uvijek poslije svakog obrađenog pojma skupine sastavljenih jela.

Obrazac za kritiku kod samostalnog kuhanja:

Teoretski tip:
1. razumna podjela rada
2. teoretska sprema
3. tehnička sprema
4. izvježbanost osjetila
5. smisao za ljepotu
6. vanjština učenika.

Praktični tip:
1. spretnost s obzirom na svrhu i vrijeme
2. ispravno držanje tijela.

Tip praktične inteligencije:
1. smisao za štednju
2. ispravno držanje tijela.

Kritika se vodi kod teoretskog sata, pa se o kritici vodi zapisnik, koji potpisuje učiteljica i učenici.

X. Sastavljanje pojmova ili sastavljanje jestvenika i izrađivanje obroka

Kad je učiteljica obradila sve pojmove skupina sastavljenih jela postavljenih u programu za dotični razred, onda se sastavljaju jestvenici od onih vrsta jela, koja učenici nisu još izrađivali. Na raznim jestvenicima učenici moraju sami odrediti, u koju skupinu pojedino jelo pripada i motivirati zašto, pa učiteljica mora sastaviti više jestvenika, na kojima se to učenici vježbaju. Osim toga učiteljica traži, da učenici sastavljaju jestvenike prema određenom zadatku, pa prema tome učiteljica obrađuje kod teoretskog sata jestvenike ovako:

1. određivanje skupine pojedinom jelu
2. sastavljanje jestvenika prema određenoj zadaći
3. proračun

4 količinu namirnica za razni broj osoba
5. radnu uru (sitne radove i vrijeme).

Kad je u teoretskom satu ovako učinjena priprava za praktični rad, t. j. za izrađivanje jela prema određenom jestveniku, onda učiteljica kod iduće metodičke jedinice u okviru vremena od 3 sata obrađuje prije kuhanja:

1. način rada (tehničke postupke)
2. postavljanje na zdjelu
3. serviranje
4. tečnost (kod svršetka rada).

Nakon ovog teoretskog objašanjavanja traži učiteljica, da jedan učenik izradi na ploči organizaciju za radnu uru, kako su to ustanovili kod teoretskog sata, a drugi da napiše proračun. Učiteljica i ostali učenici prate rad, koji se po potrebi popravlja. Iza toga učenici kuhaju pod nadzorom učiteljice. Po dva učenika kuhaju jedno jelo, ukoliko su dovoljno zaposleni. Učenici, koji nisu zaposleni kuhanjem, prate rad ostalih učenika i prave bilješke o svojim zapažanjima. Nakon svršenog rada, a prije uzimanja obroka traži učiteljica, da učenici kažu, što su kod rada zapazili i što im se nije činilo ispravno. Nakon toga se kuša hrana i ustanovljuje tečnost.

Broj ovakvih metodičkih jedinica zavisi o opsegu vremena naukovanja, jer se ovako obrađuju jestvenici tek nakon obrađenih potrebnih pojmova.

Gradivo fine kuhinje obrađuje se po istom sistemu, a gradivo bolesničke hrane obrađuje se ponajviše teoretski, jer se samo izrađuju neka specijalna jela, pa se uz taj praktični rad upoznaju učenici i s načinom serviranja za bolesnike.

Rad kod obuke u kuharstvu treba da potpomaže knjiga, jer će upoznavanje s knjigom mnogo pomoći kod daljeg usavršavanja.

NASTAVNI POSTUPCI

Ako učiteljica želi metodički obučavati mora znati, koje će od nastavnih postupaka upotrebiti kod obrađivanja gradiva iz kuharstva. U prvom redu ne smije zaboraviti, da se obuka u kuharstvu obrađuje ili samo teoretski, ili teoretski i praktički kod primijenjenog rada. Samo teoretski obrađuje se gradivo, kad se učenici upoznaju s temeljnim pojmovima prehrane, kad se upoznaju sa živežnim namirnicama, ili kad se obrađuje pojam neke skupine jela, pojam obroka, radne ure, jestvenika i t. d. Kod ove teoretske obradbe upotrebit će učiteljica ove nastavne postupke: 1. realnu analizu i logičnu analizu. Na primjer: kad učiteljica obrađuje »upoznavanje namirnica« postupa tako, da traži od učenika da promatraju neko povrće, da ih rastave na dijelove (korijen, stabljiku,

lišće, cvijet i plod), te da ustanove, koji dio služi čovjeku za hranu. Ovakav se postupak zove realna analiza, jer se neka stvar rastavlja na dijelove.

Ako učiteljica obrađuje pojam »izmjene tvari u organizmu«, onda će radi lakšeg razumijevanja ovaj pojam rastaviti ovako:

1. primanje i kemijsko razlučivanje
2. upijanje, asimilaciju i izgaranje
3. izlučivanje škodljivih i nepotrebnih tvari,

ili ako obrađuje pojam radne ure, onda će ga rastaviti ovako:

1. sitni radovi
2. vrijeme trajanja pojedinog rada
3. okvir vremena, u kojem se ima rad obaviti.

Kad se rastavlja neki pojam, onda se to zove logična analiza. Razumljivo je, da to ne će učiteljica sama učiniti, već će zgodnim oblikom obučavanja navesti učenike, da izvedu ovaj postupak.

Kad učiteljica obrađuje gradivo teoretski i praktički kod primijenjenog kuharstva, obradit će ga ovim nastavnim postupcima: realnom analizom i realnom sintezom. Kod realne analize postupat će učiteljica tako, da će pojedino jelo (kolač) najprije predočiti i tražiti od učenika, da pomoću osjetila ustanove, od kojih je namirnica jelo sastavljeno, pa će ovim postupkom učenici stvarnu cijelost rastaviti na dijelove. Ili na pr. kad učiteljica obrađuje »prerađivanje namirnica« i traži od učenika, da neke namirnice prirede do kuhanja i od njih izrade neko jelo, upotrebila je postupak, koji se zove realna sinteza.

OBLICI OBUKE

Kod metodičkog obrađivanja gradiva iz kuharstva mogu se upotrebiti ovi oblici:

1. oblik raspitivanja ili heuristički oblik
2. oblik predavanja
3. oblik razgovaranja.

Oblik raspitivanja. Najbolji oblik obuke kod obrađivanja gradiva i kuharstva je oblik raspitivanja ili heuristički oblik, t. j. da učiteljica zgodnim pitanjima vodi učenike tako, da sami dođu do onoga, što moraju naučiti ili kako moraju izraditi. Ovaj oblik obuke ima zadaću, da potiče učenike na razmišljanje i da iz poznatoga izvedu ono, što je nepoznato. Da može učiteljica u nastavi ispravno provesti oblik raspitivanja, mora znati, da svako pitanje mora biti po svom obliku potpuna, a po svom sa-

držaju nepotpuna rečenica, odnosno da pitanje mora biti ispravno oblikom i sadržajem. Oblikom je valjano, ako ga učenik razumije, a sadržajem mora biti određeno, t. j. da učenik može na nj odgovoriti samo jednim određenim odgovorom. Osim toga, pitanja moraju biti primjerena duševnoj sposobnosti učenika.

Oblik predavanja. Ako je učenicima gradivo posve nepoznato, ili kad treba opisati neki događaj, onda će učiteljica upotrebiti oblik predavanja. Ovaj će oblik upotrebiti učiteljica i onda, kad treba uštedjeti snagu i vrijeme, t. j. kad je program preopširan, pa ne može raditi po principima »radne škole«. Predavanje učiteljice mora biti slobodno i pregledno. Govor mora biti jasan, a jezik lijep s potrebnom modulacijom glasa.

Oblik razgovaranja. Kod obuke u kuharstvu može se upotrebiti i oblik razgovaranja, kod kojega se učenici uče i suvislo govoriti i pažljivo slušati. Ovaj je oblik najteži za učiteljicu, jer mora znati razgovor voditi tako, da se ne udalji od predmeta i da učenike spretno vodi k cilju, a da usto zadrži potrebnu disciplinu. Ovaj se oblik preporučuje učiteljicama, koje imaju mnogo iskustva i vježbe u obučavanju.

Kojigod oblik obuke učiteljica upotrebi, uvijek se mora držati principa zornosti, samoradnje, postupnosti, koncentracije i racionalnosti. Principu zornosti udovoljit će učiteljica, ako traži, da učenici dobro promatraju predmet ili rad, da važu i mjere kod primijenjenog rada. Ako se ne može donijeti predmet ili ne može izvesti neki rad, onda se mora učiteljica služiti raznim pomagalima kao što su slike, crteži, tabele i t. d.

Kad učiteljica pruža mogućnost učenicima, da sami rade, a ona ih samo nadzire, onda je zadovoljila principu samoradnje. Ovaj će princip učiteljica moći provesti tek onda, kad je učenike uputila u tehniku rada. Tehnika ne obuhvaća samo tjelesni rad (rezanje, guljenje, miješanje, mjesenje, valjanje, savijanje i t. d.) već i duševni rad, jer kod toga treba promatrati, prosuđivati, sređivati, spajati i t. d. Ovim postupkom dovodi učiteljica učenike do samostalnosti u radu i samostalnog prosuđivanja.

Principu postupnosti zadovoljit će učiteljica, ako kod obučavanja radi tako, da ide od poznatog k nepoznatom, od prostoga k složenom i od bližega daljemu.

Ako učiteljica kod metodičke obradbe dovodi u vezu i poredjuje novo gradivo s poznatim gradivom i poređuje ih međusobno, onda kod obuke u kuharstvu primjenjuje princip koncentracije.

Kad učiteljica provodi u obukovnom radu princip koncentracije, dobro protumači gradivo i češće ga ponavlja, da ono postane trajna svojina učenika, onda provodi princip racionalnosti.

SREDSTVA OBUKE

Kod metodičkog obučavanja u kuharstvu mogu učiteljici poslužiti ova sredstva:

1. iskustvo učenika
2. predočivanje
3. pokazivanje
4. objašnjavanje
5. popravljanje
6. vježbanje.

Iskustvo učenika. Najprimarnije sredstvo obuke u kuharstvu je iskustvo učenika, koje mora biti izlazna točka razgovora o onom, što učiteljica želi s učenicima obraditi. Učenici, koji su kod kuće pomagali majci, donijet će mnogo iskustva, o kojima će se moći diskutirati.

Predočivanje. Mnogo pomaže, ako se kod početka obuke predoči cilj, koji se ima postići. To se može učiniti tako, da se pred učenike donese gotovo jelo, da ga mogu dobro promotriti, kušati, mirisati, analizirati. Ako to nije moguće, onda će učiteljica donijeti sliku, model ili crtež, pa će učenicima predočiti, kako mora izgledati jelo kad bude gotovo. Ako učiteljica ovako radi, onda može reći, da je upotrebila sredstvo predočivanja.

Pokazivanje. Najvažnije sredstvo obuke kod primijenjenog kuharstva je pokazivanje. Pokazivanje mora biti skupno, pa se zato mora učiteljica tako postaviti, da svi učenici vide. Kod pokazivanja mora gledati i učenike, da vidi, da li svi prate njezino izvođenje rada. Pokazivanjem se budi volja za rad, razvija estetsko čuvstvo, potiču se učenici na međusobno pomaganje, štednju, urednost i čistoću.

Učiteljica mora pokazati neki rad, kad je učenicima taj posao posve nepoznat ili kad o ispravnom načinu rada zavisi ne samo uspjeh, već može doći i do štete. Pokazati mora učiteljica, ako je odgojna vrijednost postignuta pokazivanjem veća, od odgojne vrijednosti, do koje bi došli učenici traženjem ispravnog načina rada. To isto vrijedi i za neki komplicirani rad, jer bi traženjem ispravnog načina rada izgubili učenici previše vremena, a kojiput i previše snage.

Učiteljica ne smije pokazati: 1. ako učenici mogu neki rad ponoviti više puta, a da se kod toga materijal ne pokvari, 2. ako se neki rad može na više načina izvesti, 3. ako odgojna vrijednost leži u samom traženju načina za ispravno izvođenje.

Objašnjavanje. Kod pokazivanja ispravnog načina rada dužna je učiteljica uvijek objasniti zašto se baš tako mora neki rad izvršiti, ako se želi učenike odgojiti u samostalnosti. Sve što učiteljica predočuje i pokazuje učenicima uvijek se mora i objasniti, pa je baš ovo sredstvo »objašnjavanje« kod obuke u kuharstvu vrlo važno, jer učenici ne smiju pristupiti kuhanju, dok im nije objašnjen ne samo način rada, već količina i vrsta namirnice,

sastav jela, pribor, kojim će se služiti i kako zatim kod samog rada pokret ruke i stav, koji je potreban kod dotičnog rada. Objašnjavati treba prije rada i za vrijeme rada.

Popravljanje. Učiteljica je dužna budno pratiti rad učenika i u pravi čas spriječiti, da eventualno ne pokvare. Ako pogreške, što ih učenici načine ne utječu na sam smjer rada, onda ih učiteljica ne će prekidati u radu popravljanjem, već će ih naknadno na to upozoriti. Prije nego učiteljica upotrebi sredstvo »popravljanje« mora uočiti, da li učenici rade krivo zbog rastresenosti, nepromišljenosti, nesposobnosti ili neznanja. Kod rastresenosti i nepromišnjenosti dovoljno je, da učiteljica učenike u pravi čas samo opomene pogledom ili riječima.

Vježbanje. Kolikogod je važno vježbanje u samostalnom radu, toliko je ono štetno, ako učenici rade bez nadzora, jer se onda učvršćuju u površnosti. Da se to ne dogodi, ne smije učiteljica nikada dopustiti, da učenici rade bez njenog nadzora. Kod uklanjanja površnosti u radu mora učiteljica biti vrlo oprezna, jer kod učenika slabe nadarenosti ili nespretnosti u radu može čestim opominjanjem polučiti, da učenici izgube volju za rad. »Vježbanje« će učiteljici mnogo pomoći, da može upoznati sposobnosti učenika, pa je zato i važno, da ih kod rada promatra, a ne da obavlja neke svoje poslove, ili da uopće nije prisutna. Kod vježbanja mora učiteljica promatrati: spretnost, razumnost kod rada, ljubav za rad, držanje tijela kod rada, smisao za urednost i čistoću, točnost ili površnost, teoretsku spremu, tehničku spremu, discipliniranost i vladanje, te izvježbanost osjetila. Kod obuke u primjenjenom radu imaju učenici najviše prilike, da se sami odgajaju u discipliniranosti i u svladavanju, pa će ih učiteljica uvijek na to poticati, a kod vježbanja će moći ustanoviti, koliko su napredovali baš u tom pogledu.

Discipliniranosti pripada poslušnost, uslužnost, urednost, čistoća, marljivost, ustrajnost, štedljivost, sabranost, svestranost, prijaznost, pristojno vladanje i govor, kao i postojanost u provađanju dobrih navika.

Svladavanje se očituje kod nestrpljivosti, mekoputnosti, oblizavosti, sebičnosti, plašljivosti, naglosti, neodlučnosti, neučtivosti, precjenjivanju i podcjenjivanju vlastite vrijednosti te kod uživanja jela, koje učenicima ne prija zbog nepoznavanja ili neodgojenosti.

Vježbanje nije važno sredstvo obuke samo zato, što učiteljica može ustanoviti odgojenost i teoretsku spremu učenika, već i zato, što učiteljica može poticati učenike, da kritički prate vlastiti rad i da postanu sposobni objektivno prosuđivati svoj rad (autokritika). Osim toga je važno, da se nauče lako podnositi kritiku učiteljice i učenika kod upozoravanja na njihove pogreške. U diskusiji će učiteljica upozoriti, da kritika mora biti objektivna i ne smije isključiti pohvalu, već se mora jednom mjerom isticati kao i pogreške.

Bude li učiteljica savjesno provodila vježbanje, moći će zapaziti na učenicima rezultat svog metodičkog rada, a moći će i ustanoviti za svakog

učenika, kojeg je tipa. Nakon ovog ustanovljenja mnogo će lakše učiteljica usmjeriti svoj rad prema svakom učeniku, t. j. bit će joj omogućen individualan postupak kod obučavanja i odgoja, pa će kod svakog učenika primijeniti ono, što bi mu pomoglo, da se dovine do tipa praktične inteligencije.

TEHNIKA KOD KUHANJA

Kako svaki rad traži stanovitu tehniku, po kojoj se ima rad usmjeriti, tako se i kod primijenjenog kuharstva mora upoznati tehnika, ako se želi u ovoj vještini usavršavati. Kod ove je vještine važno ispravno obavljanje svih postupaka, držanja tijela dok rada, ispravno držanje pribora, ispravne kretnje rukom, ispravna upotreba naprava i strojeva. Usavršavanje u tehnici postiže se vježbom s osobitim obzirom na minimalni utrošak snage i vremena. Da se to može ispravno provoditi treba svaki rad razdijeliti u sitne radove i baš ovima posvetiti pažnju te uporeďivati izvršeni rad s uzorkom. Kod usavršavanja u tehnici važno je znati uvijek odabrati najprikladniji pribor i najspretniji način izvođenja, da se postigne željeni cilj. Kao kod vještina tako i kod kuhanja mora učiteljica posvetiti naročitu pažnju tehnici, jer će ona pomoći, da se učenici, koji imaju prirođenog dara za ovu vještinu, dovinu do kuharske umjetnosti, a oni, koji nemaju dara, moći će barem reći, da su naučili kuhati.

PRIPRAVA ZA OBUČAVANJE

Za svaku metodičku jedinicu mora se učiteljica savjesno pripraviti, što znači, da mora kod priprave uočiti:

1. izbor gradiva
2. stvarnu pripravu
3. tehničku pripravu
4. metodičku pripravu.

Izbor gradiva. Prvi posao kod priprave za neku metodičku jedinicu je izbor gradiva, koje želi učiteljica obraditi. Kod toga mora uočiti, mora li to obraditi samo teoretski ili teoretski i praktički, jer je to kod obuke u kuharstvu vrlo važno. Kod izbora gradiva treba uvijek paziti na sistem i metodički razvoj i obradu, kako je to pokazano u tabeli na kraju I. dijela knjige »Raspored gradiva kod obuke u kuharstvu« i na str. 575. »Metodički raspored i obrađivanje gradiva«. Ako učiteljica prema ovom rasporedu odabire građu za kuharstvo, onda treba samo misliti na opseg vremena, u kojem ga mora obraditi, da ne bude u obrađivanju preopširna. Osim toga treba misliti na duševne sposobnosti učenika, kako bi se i slabije nadareni učenici mogli nakon naukovanja sami usavršavati u svojoj struci. Kod izbora gradiva mora se učiteljica služiti knjigom, kako bi što brže mogla prosuditi opseg gradiva, koji će biti potreban.

Osim toga mora učiteljica misliti na godišnju dobu i cijene namirnica, pa ne će prerađivati namirnice ili priređivati razna jela od onih namirnica, koje su momentano skupe, jer ih ima malo na tržištu. Osim toga treba misliti na one namirnice, koje u dotičnom kraju najbolje uspijevaju i s kojima se ljudi najviše hrane. Prva namirnica, koju treba obraditi je, mlijeko, ne samo zato, jer je to prva hrana čovjeka, već zato, što su u mlijeku sadržane sve hranjive čestice. Kad učiteljica obrađuje namirnice, onda kod izbora gradiva treba najprije ustanoviti, da li će se obraditi samo jedna namirnica ili čitava skupina namirnica ili se gradivo jedne namirnice mora obraditi u više metodičkih jedinica. Zatim treba točno ustanoviti, koji dio gradiva treba obraditi samo teoretski u okviru jednog sata, a koji teoretski i praktički u okviru vremena od 3 sata. Napokon je važno da li će se kvaliteta namirnica ustanoviti osjetilima ili kuhanjem, a kod prerađivanja namirnica, da li će se preraditi samo tehničkim postupcima ili tehničkim postupcima i kuharskim procesima. Ako učiteljica ustanovi, da će kvalitetu namirnica obrađivati kuhanjem ili bilo kojim procesom, onda ne će »kvalitetu« staviti u radnu osnovu za teoretski sat, već u radnu osnovu za primijenjeni rad.

Kod obrađivanja pojma pojedinih skupina sastavljenih jela mora paziti, da ne odabere previše predstavnika pojedinih skupina, jer mora misliti na vrijeme, koje je potrebno za kuhanje, budući da se gradivo mora obraditi u određenom okviru vremena. Kod utvrđivanja pojmova treba izabrati ona jela, koja su po svom sastavu i načinu priredbe najsličnija onim jelima, koja su obrađena kod pojma.

Kod samostalnog izrađivanja pojedinih vrsta jela ili obroka, treba izabrati ona jela, koja je učiteljica s učenicima izrađivala, jer ovo izrađivanje ima svrhu, da se učenici vježbaju, a učiteljica da ima priliku promatrati njihove sposobnosti radi odgoja učenika.

Kod sastavljanja pojmova odnosno kod izrađivanja jela za obroke, prema sastavljenom jestveniku, treba staviti u jestvenik jela, koja učenici nisu još izrađivali, ali su iz onih skupina, kod kojih je pojam ne samo obrađen, već i utvrđen.

Najbolje se može predvidjeti i ustanoviti opseg gradiva za neku metodičku jedinicu, ako se sastavi radna osnova, po kojoj bi se trebalo gradivo obrađivati, pa se prema potrebi gradivo podijeli na potreban broj metodičkih jedinica.

Stvarna priprava. Stvarna priprava traži što točnije upoznavanje gradiva koje se ima obraditi teoretski i praktički. Nakon temeljite priprave, t. j. kad učiteljica sama potpuno vlada gradivom, važno je, da ukratko napiše ono, što učenici moraju upamtiti i već nakon predavanja dobro znati.

Tehnička priprava. Kako se bez stvarne priprave ne može zamisliti obučavanje, tako se bez tehničke priprave ne može očekivati uspjeh, koji

se od svakog predavanja očekuje. Pod tehničkom pripravom razumijeva se na pr. da se napravi neki crtež, kojim se želi nešto objasniti, da se za primijenjeno kuharstvo napravi ura odnosno organizacija praktičnog rada i time ustanovi potrebno vrijeme. U tehničku pripravu pripada i to, da se napravi proračun i ispiše potrebna količina namirnica u zahtjevnicu, zatim da popiše potreban pomoćni pribor, kako ne bi došlo do zakašnjenja, ili da se ne bi morao rad prekidati donašanjem pribora. Osim toga mora učiteljica pribilježiti, koje tehničke postupke mora objasniti, a kod toga će razmisliti, kako će pred učenicima što spretnije izvesti s obzirom na snagu i vrijeme. Sastavljanje proračuna, ispisivanje zahtjevnice i sastavljanje radne ure najvažnija je tehnička priprava, bez koje bi metodički rad bio neizvediv.

Metodička priprava. Kod metodičke priprave treba najprije ustanoviti, da li se ima obraditi gradivo iz nauke o prehrani ili koja živežna namirnica, pojam pojedinih skupina jela, utvrđenje pojma, sastavljanje pojmova ili samostalno izrađivanje jestvenika. Kad učiteljica ustanovi vrstu gradiva, koju mora obraditi, onda će najprije proučiti gradivo, t. j. obaviti stvarnu pripravu, onda će se metodički pripraviti, a kod te priprave poslužit će joj »Raspored i metodička obradba gradiva« na str. 575. Kad je prema tome napravila sistem, po kojem će obučavati, onda treba uočiti, koje će nastavne postupke primijeniti, koje će oblike i sredstva upotrebiti kod obučavanja, pa će si to pribilježiti i prema tome sastaviti metodičku jedinicu. Kod obrađivanja pojma napisat će si definiciju, koju mora izvesti i dobro promisliti, da li je njom dobro objašnjen pojam. Kod primijenjenog rada mora se konačno ustanoviti tečnost jela, pa se i za to mora posebno pripraviti, kako bi učenici baš ovom posljednjem radu kod kuhanja posvećivali uvijek najveću pažnju i ustanovili karakteristiku pojedinih vrsta jela. Kod priprave za obučavanje treba misliti na sve ovo, ako se želi udovoljiti metodičkoj pripravi.

ŠKOLSKA KUHINJA

Ne može biti metodičkog obučavanja u kuharstvu, ako se nema svrsishodno uređena kuhinja i sav potrebni pomoćni pribor, pomoću kojega se može vršiti obuka. Sve ono, što se odnosi na uređenje svih vrsta kuhinja, može se primijeniti uglavnom i na školsku kuhinju, samo školska kuhinja mora biti osim toga snabdjevena potrebnim učilima i posuđem, kako bi se gradivo primijenjenog kuharstva moglo metodički obrađivati. Ova kuhinja ne treba biti prostorno velika, jer se obuka može vršiti najuspješnije samo sa 10 učenika. Kraj kuhinje mora biti s jedne strane komora, u koju se sprema posuđe sa zalihom, pribor za pranje i brisanje posuđa, pribor za održavanje reda i čistoće u kuhinji, pa zato ova komora mora biti opremljena potrebnim policama. S druge strane kuhinje mora biti blagovaonica, u koju treba smjestiti stol i stolice, ormar za stolno posuđe i stolić za serviranje. Ni ova prostorija ne mora biti velika, no ipak da ima toliko prostora, da stane stol za 12 osoba i da se može slobodno servirati. Jedna blagovaonica može poslužiti dvjema kuhinjama, pa je zato potrebno, da je

smještena između kuhinja. Školska kuhinja, u kojoj se učenici osposobljavaju za stručnjake, morala bi biti opremljena sa svim vrstama štednjaka, no kako obuka traje više godina, to ne mora svaka kuhinja imati sve vrste štednjaka, jer se može rad organizirati tako, da se učenici upoznavaju postepeno s raznim vrstama štednjaka u kuhinjama raznih razreda. Glavni štednjak u svakoj školskoj kuhinji mora biti stolni štednjak, koji se loži drvom i ugljenom, a postavljen je u sredini kuhinje. Pred štednjakom mora biti stol, oko kojega se vrši nastava. Za učenike je potrebno deset malih stolica na vijak i 2 stolice s ljestvama, na koje se može uspeti, ako treba nešto dokučiti ili očistiti prozore. Na mjestu, s kojega bi učiteljica mogla imati najbolji pregled na štednjak i radne stolove, mora biti postavljen mali podijum sa stolićem i stolicom za učiteljicu. U svakoj kuhinji mora biti smješten zidni sat, a u njegovoj blizini ploča za radnu uru i dvije školske ploče. Na jednom zidu mora biti smješten visoki ormar za emajlirano i limeno posuđe. Osim toga potrebna su još dva niska ormarića za ostali pomoćni pribor, koji moraju imati visinu stola, da mogu služiti za rad. U blizini komorice zgodno je da je smješten sudoper i vodovod s izljevom. Uz obični štednjak potreban je plinski ili električni štednjak, na kojem se također vrši obuka.

S kojim posuđem i pomoćnim priborom mora biti opremljena školska kuhinja, vidi se iz popisa inventara kako slijedi:

Inventar školske kuhinje

Pokućstvo

1 stolić za učiteljicu (pult) s podijumom
1 stolac za učiteljicu
1 stol (70×150) sa dvije pokrajne daske za produženje i ladicama za kuhinjski pribor
10 malih stolica na vijak
2 stolice s ljestvama
1 visoki ormar s policama za emajlirano posuđe
1 ormarić s mramornom pločom za drveno posuđe s ladicama za sitni pomoćni pribor
1 ormarić niski pokriven linoleumom za strojeve i pomoćni pribor
2 školske ploče
1 ploča za sitne radove
1 stolni štednjak za drvo i ugljen
1 plinski ili električni štednjak
1 sudoper s podloškom za odlaganje posuđa
1 vodovod s izljevom

Kuhinjsko posuđe

po 4 šerpinje br. 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26
po 4 lonca br. 10, 15, 18
2 lonca na paru (Papinova)

2 lonca za kuhanje krumpira (razne veličine)
2 uloška za kuhanje povrća
po 2 seljačke zdjele br. 15, 22, 28
6 poklopaca za šerpinje od br. 10—20
6 poklopaca za šerpinje od br. 22—26 (od svake vrste po dva)
4 ponjvice za kuhanje kave od ½ l
4 ponjvice za kuhanje čaja od ½ l
2 emajlirane tepsije (30 cm i 38 cm)
2 tepsije od crnog lima (niske)
2 oblika za biskvit
2 oblika za tortu
2 oblika za varenac
2 tavice za palačinke
4 male tavice za kajganu br. 16
6 emajliranih tanjura plitkih
6 emajliranih tanjura dubokih
2 zdjele za dizano tijesto br. 30
1 kuhalo na toranj
2 tave za pečenje jaja na oko
1 cjedilo za juhu
1 cjedilo za rezance
2 tave za prženje mesa 20 cm
2 ribeža (razna)
2 lijevka razne veličine
1 cjedilo za čaj

Kuhinjski pribor

6 malih nožića za guljenje
6 noževa razne veličine
2 noža za meso
2 noža za kolač (razna)
1 sjekač
2 kosača
2 viljuške za meso
2 obična jedaća pribora
6 velikih limenih žlica
6 malih limenih žlica
2 lopatice
6 raznih sipača
1 žlica za krumpir

Drveno posuđe

2 daske za mijesenje
2 valjka
2 daske za kolač
2 daske za kosanje (slatkog)

2 daske za kosanje (slanog)
2 daske za meso
3 razna sita
1 bat za meso
12 kuhača za slano (3 veličine)
6 kuhača za slatko (3 veličine)
2 kuhače za dizano tijesto
1 pometalo za brašno

Pomoćni pribor

1 vaga s utezima
1 mjera
4 šuplje mjere (1 dl, 2 dl, 5 dl i 1 l)
2 kotlića za snijeg
2 šibe (razne veličine)
1 mužar (mjedeni)
1 mužar od porculana
1 stroj za usitnjavanje (Jupiter)
1 žičana mreža za kolač
1 žičana mreža za glaziranje
1 roštilj za meso
2 igle za nabadanje
6 izrezača za kolač
6 tuljčića za štrcanje
1 vrećica za štrcanje
2 pobirača (gumena)
2 pločice od celuloida
2 kista okrugla
2 kista plosnata

Ostali pomoćni pribor je zajednički za sve kuhinje, pa se čuva u kabinetu.

Posuđe za zalihu

1 mali ćup za mast (3 kg)
1 manji ćup za rabljenu mast (1 kg)
1 ćup za sol (1 kg)
2 boce za ulje i ocat (od ½ l)
2 bočice za rum i slično (2 i 4 dl)
3 limenke za brašno
2 limenke za šećer
6 staklenki za mirodije

Pribor za održavanje reda i čistoće

1 lonac za grijanje vode
1 poklopac

1 podložak za čaše
1 kotlić za pribor
3 posude za sapun, sodu i pijesak
1 pocinčana vedrica za pranje poda
1 emajlirana vedrica za pranje prozora
2 ovalna škafa
1 smetiljka
1 metla
1 pometalo
1 lopatica za ugljen
1 žarač
1 četka na dršku za čišćenje suđa
1 četka za ribanje drvenine
1 četka na dršku za pod
6 ručnika
6 krpa za čaše
6 krpa za porculansko posuđe
6 krpa za kuhinjsko posuđe
6 krpa za pribor
6 perilaka
2 krpe za prašinu
2 krpe za pod
1 stalak za sušenje krpa
1 glačalo
1 daska presvučena za glačanje (10—80 cm)
1 košarica za papir
3 male košarice za otpatke
1 kanta za smeće
1 kanta za napoj

Inventar školske blagovaonice

Pokućstvo

2 stola (100 × 150 cm)
12 stolica
1 ormar za suđe
1 stolić za serviranje
1 stalak za cvijeće

Stakleno posuđe

12 čaša za vodu
2 vrča
12 staklenih tanjurića
12 zdjelica
1 zdjela za kolače

1 zdjela za kompot i voćne salate
2 solenke

Porculansko posuđe

12 plitkih tanjura
12 dubokih tanjura
12 malih tanjura
12 tanjurića za kavu
12 šalica za kavu
2 jušnika (za 6 osoba)
2 zdjele za meso
2 zdjele za varivo
2 zdjele za salatu
2 zdjele za tjesteninu
2 tanjura za tortu

Pribor

12 žlica velikih
12 viljušaka velikih
12 noževa velikih
12 žlica malih
12 noževa malih
12 viljušaka malih
2 sipače za juhu
2 žlice za varivo
2 para pribora za salatu
2 viljuške za meso
2 poslužavnika
2 košarice za kruh
1 nož za kruh
4 stolnjaka
4 postolnjaka
4 prostirke za poslužavnik
4 prostirke za košarice od kruha
2 pokrivala za stolić (za serviranje)
2 narodna stolnjaka za stolove
1 draperija narodna za prozor

POGOVOR

Autor ove knjige, Mira Vučetić, poznati je stručnjak na polju domaćinstva. Rođena je u Ogulinu 1892. god. Svršivši ženski licej u Zagrebu, osposobljena je za učiteljicu osnovnih škola. Odmah iza toga posvetila se domaćinskoj struci i nakon osposobljenja vodila je domaćinske tečajeve u pokrajini. U toj struci kasnije je radila u Višoj djevojačkoj školi kućanskog smjera u Zagrebu, kojoj je bila pripojena »Škola za praktična ženska zvanja«. Tu je školu osnovala 1910. god. učiteljica i književnica Milka Pogačić, koja je tako prva utrla put domaćinskom obrazovanju naših žena. Ovdje je vodila Mira Vučetić učiteljski tečaj i osposobljavala učiteljice u domaćinskoj struci. One su radile u selima na domaćinskim školama i tečajevima, dok nije prvi svjetski rat onemogućio djelovanje na tom polju. Od 1925. do pred konac 1927. god. radila je Mira Vučetić na gospodarskom dobru »Udruge hrv. učiteljica« u Pušći, pa je kao upraviteljica toga dobra tamo osnovala jednogodišnju domaćinsku školu za seoske djevojke iz one okolice. Zatim je 1. siječnja 1928. osnovala Zagrebačku domaćinsku školu, koja je započela jednim 6-mjesečnim tečajem u Gornjem gradu, u Demetrovoj ulici. Iste godine ona osniva školu za domaćice, a već druge školske godine školu za učiteljice domaćinstva i voditeljice kućanstva. Tako osposobljava naš prvi kadar radnica na domaćinskom polju. Kako je škola bila privatna, to je odbor Zagrebačke domaćinske škole, kojemu je bila na čelu Berta Heinzel, tadašnja aktivna socijalna radnica, uredio u Demetrovoj ulici prostorije i nabavio inventar za jednu školsku kuhinju, blagovaonicu, učionicu i mali internat. Kasnije je Mira Vučetić, održavanjem tečajeva, upriličavanjem raznih priredbi, izložbi jestvina, natjecanjem u kuhanju, priskrbila sredstva za razvitak škole i nabavu inventara.

Da bi spomenuti odbor mogao proširiti svoje djelovanje, t. j. promicati ideju naprednog domaćinstva i materijalno pomagati razvitak škole, likvidirao je, pa je na inicijativu M. Vučetić u Zagrebu osnovano društvo »Kolo domaćica«, koje je svoje podružnice imalo i u pokrajini. M. Vučetić bijaše dugi niz godina tajnica društva i upraviteljica zagrebačke domaćinske škole. »Kolo domaćica« imalo je zadatak da popularizira ideju naprednog domaćinstva u širokim narodnim slojevima i da prosvjećuje seoske domaćice, pa je u tu svrhu M. Vučetić održavala stručna predavanja na radiju i izdavala mjesečnik »Naš dom«. U njemu je pisala stručne članke te izvještavala članice »Kola domaćica« u pokrajini o radu društva i domaćinske škole u Zagrebu. Osim

toga održavala je propagandne domaćinske tečajeve pod devizom »Domaćinski tjedan« po mnogim mjestima u Hrvatskoj, pa je pod tim naslovom napisala brošuru, koju je »Kolo domaćica« izdalo i besplatno podijelilo slušačicama tečajeva. Svake je godine organizirala »Domaćinski tjedan« u Zagrebu, koji je bio ispunjen stručnim predavanjima. Njima su prisustvovale ne samo domaćice već i učenice svih ženskih srednjih škola. U tom su se tjednu održavala natjecanja u kuhanju, pa je 1939. god. bilo prvo internacionalno natjecanje, na koje su bile pozvane i došle domaćice iz mnogih stranih država. Natjecala se i grupa muškaraca u kuhanju. Svaki »Domaćinski tjedan« u Zagrebu završen je velikom izložbom jestvina, koju je posjetilo tisuće građana iz Zagreba i cijele Hrvatske, jer je za vrijeme »Domaćinskog tjedna« bio odobren popust na željeznicama. Prvakinjama u kuhanju podijelilo je »Kolo domaćica« diplome.

Populariziranjem ideje naprednog domaćinstva rastao je broj članica »Kola domaćica« zamjernom brzinom, pa, kad je pod teškim prilikama drugog svjetskog rata moralo likvidirati, imalo je već više tisuća članica.

Uporedo s društvenim radom vodila je M. Vučetić brigu i o proširenju zagrebačke domaćinske škole, koja je 1940. god. obuhvaćala petgodišnju školu za učiteljice domaćinstva, petgodišnju žensku svratištarsku školu (hoteljersku), jednogodišnju školu za domaćice i dvogodišnju školu za kućne pomoćnice. Školi je bio pripojen internat za učenice, penzion za gospođe, hotel i restaurant za drž. činovnike te krojačka radionica. Sve su ove ustanove bile sastavni dio škole, teren, gdje su učenice vršile praktične vježbe, a ujedno izvor materijalne pomoći za izdržavanje škole. Sve ustanove ove škole bile su smještene u tri velike zgrade u Tvrtkovoj ulici, koje je »Kolo domaćica« dalo adaptirati po nacrtima M. V. za potrebe škole i njenih ustanova. Kad je škola bila potpuno snabdjevena svim potrebnim inventarom, uzorno uređena, služila je kao ogledni objekt ne samo građanima grada Zagreba već i strancima, koji su posjećivali naš grad.

Da jedina škola ove vrste u državi ostane sačuvana hrvatskom narodu, t. j. da je okupator ne uništi, predalo je »Kolo domaćica« kao privatno društvo prije svoje likvidacije tu školu državi i tako je ona mogla i za vrijeme rata dalje raditi sa svima svojim ustanovama pod imenom »Drž. stručna kućanska škola«.

Od prvog dana svoga postanka bila je ova domaćinska škola i socijalna institucija, iako se morala sama izdržavati uz malu godišnju državnu subvenciju. Primala je svake godine sve više siromašnih učenica besplatno, a kad je bila na svojoj visini, imala je oko 140 polaznica, od kojih je bilo 40 seoskih djevojaka iz najsiromašnijih naših krajeva, gdje su uz potpunu opskrbu i školovanje za kućne pomoćnice dobivale i zavodsko odijelo. Poslije školovanja vodila je M. V. i dalje o njima brigu, priskrbljujući im namještenje i zaštićujući ih u njihovu zvanju. Praznikom poslije podne okupljala je u domaćinskoj školi ne samo svoje bivše učenice već i druge kućne pomoćnice, koje su radile u Zagrebu i održavala im stručna predavanja i pokušavala kod vlasti ishoditi, da budu pod svoje stare dane potpomognute od države u socijalnom

osiguranju kao i ostali trudbenici. Svoj socijalan rad proširila je M. V. i na školski restaurant, gdje su stariji ljudi slabih imućstvenih prilika, kao i siromašne studentice primale besplatnu hranu. Isto je tako bilo s penzionom, hotelom, krojačkom radionicom, jer su se ovim ustanovama mogli poslužiti svi, koji su bili u teškim materijalnim prilikama.

Uz ovaj socijalni, organizatorski i prosvjetni rad utrošila je M. V. mnogo truda za svoje usavršavanje u domaćinskoj struci, sakupljala građu za domaćinske predmete i osposobljavala svoj stručni kadar. Priredila je metodiku svih kućanskih predmeta tako, da su kuharstvo, praktičan rad u domu i domaćinstvo postali školski predmeti. Da olakša rad i poučavanje u kuharskoj struci, da prosvijetli ženu, kako bi se ona mogla sama u svojoj struci usavršavati, napisala je M. V. knjigu »Moje kućanstvo«, kao i ovu knjigu »Kuharstvo«, pa je time ispunila prazninu u stručnoj domaćinskoj literaturi.

Poslije oslobođenja godine 1945. rasformirana je Državna stručna kućanska škola, a M. Vučetić imenovana je školskim referentom za stručne škole kod Ministarstva industrije NRH i kao takva umirovljena.

Z. R.

KAZALO

A

ajvar 309
aliance-torta 215
alva 291
— ploškice 288
Ambrozija krema 244
Andrija torta 212
aspik 88 i dalje

B

bademi, ošećereni 293
—, prženi 290
—, slani 291
bademnjača 192
baisers 233
banane, punjene 228
banket 25
bechamel-krumpir 433
— umaka 111
bečka torta 202
bezmesni jestvenici 22
bijela torta s glazurom od čokolade 215
biskupski kruh 190, 321, 324
biskvit 436
blanc-manger 255
blic-torta 198
bolesnička hrana, priređivanje 428
bomba, Aida 263
—, ledena 262
— od čokolade 264
— — lješnjaka 264
— — malina 263
— — ribiza 265
— — vanilije 264
—, proljetna 264
— s krokantom 264
— tutti-frutti 264
bomboni, fondant 297
—, ledeni 296
—, mentol 299
bomboni od čokolade 296
— — — s kremom 299
— — grilaža 298
bomboni od kave 297, 298
— — lješnjaka 296
— — marcipana 296
— s likerom 299
—, voćni 298
bordeaux umaka 115
bouillon 100
bowla 341
— od ananasa 341
— — bresaka 342
— — jagoda 342
— — malina 342
— — lazarkinje 342
— — naranča 342
brabanti 281
brusnice u šećeru 390
buča, konzerviranje 401
buče konzervirane za varivo 401
buffet 29
buffo kolačići 316
bugarsko zelje 166
burek 141
burettes 290
burgundska umaka 114

C

charlotte 239
cocktail 346
—, Aleksander 347
—, bronx 347
—, grappe-fruit 347
— Manhatan 347
—, Martini 347
— party 37, 38
—, Rosa 347
consommé 100
crnac u košulji 181
crni korijen, konzerviranje 403
crno-bijela torta 216
crvene rajčice u slanoj vodi 399
cumberland umaka 117
cvjetača, konzerviranje 401
— u tijestu, pržena 167

Č

čajni kolačići 313, 328, 436
— — od badema 317
— medenjaci 325
— roščići od badema 318
čajno pecivo, slano 310
čarobna pjena 179
čaše 71, 72, 73, 74
čorba, kisela 102

D

datulje, morske 146
dijeta, kašasta 422
—, »Keim« 438
— kod bolesti crijeva 425
— — — srca 428
— — — želuca 424
— — bubrežnih bolesti 427
— — kostobolje 427
— — ovapnjenja žila 428
— — šećerne bolesti 426
— — žučnog kamenca 427
—, puna 423
— s pjenicom 437
—, tekuća 422
dijetna hrana 409
dioš-pita 228
dnevni red 456
dobar dvopek 325
doboš-torta 66, 205
dobra jednostavna torta 214
domaći liptauer 309
domaći narezak 305
doručak 14
doški 306
doza za džem 51, 52
— — kavijar 51, 52
drhtalica od dunja 391
— — jabuka 388
— — limuna 255
— — ogrozda 379
— — ribiza 378, 379
— — vina 254, 255
— — voća 369
dvopek 319
— od biskvita 320
— s bademima 320
džem od bresaka 384
— — kajsija 381
— — naranča 392
— — trešanja 374
— — višanja 376
— — voća 367

E

eclairs 194
eiko 52
elila konfekti 289
engleska drhtalica od ribe 333

F

fazan, pečeni 143
—, pirjani 144
—, punjeni 149
filet, goveđi 148
—, svinjski punjeni 148
—, svinjski u tijestu 147
financijalno poslovanje 491
fini dvopek 325
flameri od malinova soka 254
— — mondamina 434
— — ribiza 254
— — trešanja 254
fondant bomboni 297
francuska plata 128
francuske ptičice 142
francuski jež 202

G

galantine od kokoši 334
garniture, ukrasne 62, 63
gervais-ploške 234
glavno jelo 157 i dalje
glazirane tortice 191
glazirani kesteni 294
glazura, bijela 222
—, fondant 221
— od čokolade 223
— — karamela 224
— — kave 223
— — limuna ili naranča 223
— — ruma ili punča 223
— — šećernog praha 224
— — umak-čokolade 224
—, ružičasta 222
— s bjelancem 225
—, smeđa 224
— za kolače 221
— — torte 221
govedska juha, krepka 431
— — s jajima 432
— — sa žličnjacima 432
goveđi filet 148
— jezik, kuhani 150
grašak, konzerviranje 397
grčki pilav 436
grilage 99
grilaž-torta 207
grog 339
gurabije 280
guščja jetra, pečena 302

H

haché od šunke 109
hamburška kobasica s majonezom 334
hladne plate 127 i dalje
hladni varenac od povrća 331
hljepčići, punjeni 306

I

ideal-torta 206
imitirana tunina 332
imitirane datulje 289
— šunkice 291
imitirani kesteni 293
indijanska torta 216

J

Jabučni sir 388
jarebice, pečene 144
jastog 334
jastučići, punjeni 107
jednostavni keksi 319
jela kašaste dijete 432
— pune dijete 433
— tekuće dijete 429
jestvenici, bezmesni 22
— za cijelu godinu 497
juha dijetna 431
— od špinata 432
— — voća 432
— — zobenih pahuljica 431
—, sluznata 431
—, srijemska 101
južina 22
—, svečana 23

K

kabinet krema 240
kalendar za konzerviranje 364
kandirano voće 296
karafa 72
kavijar, nadomjestak 306
keksi 318
—, amerikanski 313
— bez jaja 319, 324
—, jednostavni 319
—, pikantni 312
— sa čokoladom 319
— — sirom 313
— s mašću 326
— s medom 325
kiseli krastavci 398, 399
kiselica, konzerviranje 397, 403
kobasice u lisnatom tijestu 301
kocke od datulja 289
— — čokolade 292
— s lješnjacima 293
kolač, mramorni 189
— s jabukama 190
kolač s posipkom 189
— s voćem 189, 191
kolači od bijele pjene, punjeni 233
— s praškom za dizanje 187 i dalje
—, suhi 267
kolačići, husarski 270
— od čokolade 323
—, prhki 270
— — s orasima 279
— s datuljama 269
— sa želeom 277
— slatinski 271
—, trostruki 192
—, ukras 225, 226
kompot 365
— od ananasa 392
— — angelike 381
— — borovnica 383
— — bresaka 384
— — brusnica 390
— — drijenka 385
— — dunja 390
— — grožđa 389
— — jabuka 387
— — kajsija 380
— — krušaka 382
— — kupina 385
— — malina 385
— — murve 383
— — mušmula 389
— — ogrozda 379
— — rabarbare 395
— — ribiza 378
— — šljiva 386
— — trešanja 373, 374
— — višanja 375
— — vrtnih jagoda 376
— — zelenih oraha 380
— s alkoholom 366
— sa salicilom 366
konfekti 287
konzerve, postupak i upotreba 363
konzervirana tunina u ulju 332
konzerviranje 357
—, kalendar 364
— miješovitog voća 371
— nekuhanog voća 373
konzerviranje povrća 395
— povrća (tabela) 406
— riba 407
— u limenkama 362
— voća 365
— voća (tabela) 394
— — u rakiji 372
— — u rumu 373
korice od naranča u šećeru 393
kosana prsa od guske 142
košarice, punjene 233
krastavci, kiseli 398, 399
—, konzerviranje 398, 399

krastavci slani 398
krem-palačinke 178
krema 236
—, Ambrozija 244
— bez želatine 236
—, Deml 250
—, grilaž 221
—, jubilarna 241
—, kabinet 240
—, Malakoff 240, 241
—, meranska 237
krema mliječna bijela 217
— — kuhana 217
— — s maslacem 217, 218
— od ananasa 253
— — badema 220, 238
— — čokolade 219, 220, 243
— — jagoda 237, 244, 248, 253
— — kakaoa 246
— — karamela 249
— — kave 243
— — —, kuhana 219, 238, 247
— — — s maslacem 219
— — kestena 247
— — likera 249
krema od lješnjaka 220, 243, 245, 247
— — malina 244, 253
— — maslaca 218
— — naranče 248
— — oraha 221
— — prženih badema 250
— — ribiza 253
— — slatkog vrhnja 242
— — šunke 331
— — vanilije 237, 246
— — — s maslacem 218
— — — sa želatinom 218
— — vina 252
— — žumanca 245
—, ruska 240
— s biskvitom 238
— sa želatinom 241
—, trobojna 238, 251
— tutti-fruti 249
—, voćna 252
— za kolače 217
— — torte 217
kriške od naranča 251
krokant 98, 99
kroketi od šunke 141
krpice sa šunkom 435
krunska torta 209
krustade od riže 142
kućica od Ivice i Marice 337
kućni prijatelj 321
Kugler tortice 231
kuglice, arancini 288
—, desertne 288
—, grilaž 288
—, nougat 287
kuglice od badema 292
— — čokolade 291
— — kandiranog voća 294
— — kestena 287, 292
— — lješnjaka 289
— — sira 304
— — smokava 292
— — voća 290
— vočne 287

L

lastavice u gnijezdu 331
ledena bomba 262
— kava 261
ledeni bomboni 296
liker od crnog vina 343
— — čokolade 343
— — jaja 345
— — kave 344
— — kumina 344
— — mlijeka 343
— — naranče 345
— — oraha 344
— — vanilije 344
— — višanja 344
liptauer, domaći 309
londonski štapići 269
lunch 16

M

madeira umaka 114
mahune, konzerviranje 397
majonez 88, 93 i dalje
—, kuhani 115
— od sirovih jaja 115
— s krastavcem 116
— s maslacem 116
— sa sardelicama 117
makroni 318
male plate 128
Malakoff-sendvič-kruh 304
— -krema 240, 241
mali medenjaci 327
mangold, konzerviranje 397
marcipan 98
marmelada 367
— od borovnice 383
— — bresaka 384
— — drijenka 386
— — jabuka 388
— — jagoda 377
— — kajsija 381
— — kupina 385
— — malina 385
— — mrkvice 397
— — ogrozda 379
— — rabarbare 396
marmelada od rajčica 400
— — ribiza 378
— — šipka 392
— — šljiva 386
— — trešanja 374
— s opektom 368
mazilo od čvaraka 308
— — graha 308
— — haringe 309
— — jetre 309
— — mesa 309
— — pjenice 310
— — raka 308
— — sardelica 308
— — sardina 310
— za sendviče 308
— — — (bezmesno) 308
medenjaci 274, 279
—, čajni 325
—, mali 327
—, nadjeveni 274
— rezani na ploške 326
— s orasima 324
— s raženim brašnom 280
medvjeđe šape 277
međujela 126 i dalje
melancani s mesom 165
meranska krema 237
mesna zakuska s majonezom 333
mignoni 233
— od sira 304
mixed pikles 402
miješovito povrće, konzerviranje 402
mlado povrće 402
mliječna jela, dijetna 429
mliječni čaj 430
mlijeko s bademima 429
— s mesnim sokom 430
— toplo sa raznim pridodacima 429
mornay umaka 112
mošt od ribiza 379
— — trešanja 375
— — višanja 376
mozaik-sendviči 306
mramorni kolač 189
— kolačići 315
mrkvica, konzerviranje 396
muškaconi 273
müsli 432

N

nabujak 171 i dalje
— od badema 172
— — čokolade 173
— — grožđica 173
— — jabuka 173
— — kave 173
— — kestena 176
nabujak od kreme 175
— — krupice 174
— — mliječne smjese 172
— — oraha 175, 178
— — palačinka 139
— — piškota 177, 179
— — rezanaca 177
— — — s povrćem 139
— — riže 174
— — roščića 176
— — sira 176
— — snijega 175
— — vina 179
— — voća 173
— — vrhnja 175
nadjevena jaja, topla 137
nadomjestak za kavijar 306
Napoleon ploške 234
naranče, punjene 238
narezak 305
—, domaći 305
narezani medenjaci 324
non plus-ultra kolačići 268
nonice 271
nougat 99

O

objed 16
—, svečani 19
okrugljice od krumpira 436
— — šunke 108
omelette surprise 229
omlet 436
omleti od jaja 138
oraščići 290, 294
organizacija rada 446
ošećereni bademi 293
oštrige 335
—, kuhane 146

P

palačinke s jabukama 436
— sa špinatom 138
panama torta 203
paprenjaci 273, 281
paprike crvene usoljene 401
—, konzerviranje 400
—, kuhane 400
— sa zeljem 400
— u octu 400
— u soku od rajčice 401
parfait 242
pariške kobasice 138
parmezana 109
pasteta od divljači 302
— — guščje jetre 303
— — jetre 336

pasteta od jetre u aspiku 336
— — sardina 303
— — šunke 148
— — teletine 335
— — zeca 303
patka divlja, pečena 144
— —, pirjana 144
—, kuhana 150
—, punjena 149
pecivo, crno-bijelo 192
— sa sirom 193
—, sitno 193
pečenke 160 i dalje
pekmez 367
— od povrća 403
— — rajčica 399
— — šljiva 386
pekmezli 280
pelinkovac 345
pereci 327
pića, hladna 341
—, vruća 339
pikantni čalabrčak 304
— keksi 312
piletina u umaci 435
pilule 294
pire od jabuka 433
— — kestena 229
— — povrća 433
pirjano povrće u prženim gljivicama 166
pisana pečenka, punjena 149
— — u aspiku 330
pišinger ploškice 288, 320
— torta 66, 201, 216
pita, dioš 228
—, kraljevska 228
— od mesa 141
— s kremom 276
pjena od bjelanca 97, 186
— — jabuka 186
plan rada 452
— —, tjedni 458
plata, francuska 128
—, mala 128
—, ruska 128
—, svečana 128
—, švedska 127
—, švicarska 128
—, talijanska 128
ploške, Andrija 289
—, gervais 234
—, Madeira 275
—, Napoleon 234
— od čokolade 234
— — kestena 229
— — lješnjaka 234
— — marcipana 295
—, Olgine 275
— s bademima 279
— s grožđicama 171
ploške s jabukama 191
— s kremom 227
— s marmeladom 279
— s posipkom 190
—, Sacher 230
—, šećerne 231
ploškice 102 i dalje
—, alva 288
— od biskvita 103
— — brašna 103
— — jaja 104
— — jetre 104, 105
— — krupice 102
— — možđana 104, 105
— — prženih lješnjaka 277
— — šunke 103
—, Pišinger 288
— s kakaom 282
— s međom 321
pofezni s možđanima 138
pojušna jela 131 i dalje
pokladnice s masti 169
— s uljem 169
poljupci od badema 322, 326
— — bjelanca 322
— — čokolade 323
— — datulja 322, 327
— — kave 327
— — kakaoa 323
— — lješnjaka 322
— — oraha 328
— — umak-čokolade 295
— s trešnjama 323
pomoćni pribor 348
popečci od teletine 435
porculansko posuđe 48
poslastice 227
posuda za serviranje riba 51, 52
posuđe i pribor za kućanstvo 469
— — — — veliku kuhinju 485
— od stakla i kristala 49
—, porculansko 48
—, razno 50
poširana jaja, topla 138
potage 100, 101
povrće 162 i dalje
—, usoljeno 402
pranje posuđa 449, 450, 451
prečke 170
predjušna jela 127
preliv 185 i dalje
— od kave 185
— — mlijeka 185
— — naranče 185
— — punča 185
— — vina 185
prepelica, pečena 144
preslica od kakaoa 326
— — oraha 326

prhki kolačići s orasima 279
— štapići od badema 314
— uštipci s makronima 315
pribor 50
—, pomoćni 348
pridodaci k mesu 160 i dalje
prostiranje stola 56, 59, 60
prsa od guske, kosana 142
prutići od oraha 281
pržena cvjetača u tijestu 167
— jaja u snijegu 138
prženi bedemi 290
— kruh 312
— uštipci 108
puna dijeta 430
punč bez alkohola 340
— carski 340
—, engleski s mlijekom 340
—, hoppl-poppl 340
—, oxforski 340
— s jajima 340
— sa čajem 339
— -torta 66, 204, 213
punjena jaja 329
— —, pržena 137
punjene artičoke 164
— banane 228
— datulje 292
— jurgete 164
— korabice 164
— košarice 232
— naranče 238
— rajčice 163
punjeni hljepčići 306
— jastučići 107
— kolači od bijele pjene 233
— krumpiri 163
— roščići 306
— tuljčići 227
— vrat od guske 301
— želudac 332
puran, punjeni 149
puževi 146

R

rabarbara sa šećerom 396
raci 146
—, morski 146
ragout 119 i dalje
— od bifsteka 123
— — divlje peradi 124
— — janjetine 123
— — kokoši 121
— — kunića 123
— — oštrige 122
— — pečenog mesa 123
— — prsne žlijezde 121
— — raka 122
— — ribe 122
ragout od srnetine 124
— — suhog jezika 123
— — teleće glave 122
— — teletine 120
— — zeca 124
—, svijetli 120 i dalje
—, tamni 123 i dalje
— u školjkama 143, 330
— za garniranje 124, 125
rahatlokum 297
rajčice, konzerviranje 399
remouladen umaka 117
ribe 152, 153
risoto od lignja 145
— — raka 145
riža od jetre 107
rižina kaša 433
— voda 430
roščići, crni 267
—, punjeni 306
— s vanilijom 271
— sa šunkom 193
rožata 252
rulada od palačinke 106
— — svježih jagoda 171
— — svinjetine 147
— s mesom 140, 300
— sa šunkom 300
—, slatka 288
ruska jaja 304
— plata 128
— torta 206

S

salata 153 i dalje
—, francuska 155
—, miješana 156
—, mješovita 155 i dalje
— od ananasa, jabuka i naranča 284
— — dinja i jabuka 284
— — grožđa i banana 284
— — haringa 156
— — jabuka 283, 284
— — jabuka i krušaka 285
— — jagodičnog voća 283
— — naranča i banana 284
— — naranča i trešanja 285
—, složena 154
—, srijemska 155
—, talijanska 155
—, voćna 283
Salvator kolačići 315
sardele, slane 407
— u ulju 407
sarma od kelja 165
savijača 106 i dalje
— od mesa 106
— — plućica 106
— — šunke 140

savijača od zelja 166
savoury 266
sendvič-kruh-Malakoff 304
— torta 305
sendviči 307
— mozaik 306
—, slani bez mesa 307
— — s mesom 307
—, slatki 306
serviranje 54, 60, 68, 70
setovi 48
sir od jabuka 388
— — dunja 391
sladoled 256
— od ananasa 259
— — badema 262
— — čokolade 261
— — dinja 259
— — jagoda 257, 258
— — kajsija 258
— — kave 261
— — kreme 260
— — limuna 258
— — lješnjaka 262
— — malina 259
— — naranča 258
— — ribiza 259
— — vanilije 260
— — višanja 259
—, voćni 256
slani bademi 291
— klipci 311
— kolačići 310
— krastavci 398
— roščići 312
— sendviči bez mesa 309
— sendviči s mesom 307
— štapići s pjenicom 311
slano čajno pecivo 310
slatka jela 168 i dalje
— salama 295
slatke pastile 290
slatki panj 207
— sendviči 306
— sok od trešanja 375
— srneći hrbat 202
slatkiši od voćnog sira 287
slatko od bresaka 384
— — buče 401
— — grožđa 389
— — jagoda 378
— — kajsija 381
— — krušaka 382
— — oraha 380
— — rabarbare 395
— — smokava 392
— — šipka 391
— — šljiva 387
— — trešanja 374
— — višanja 375
slatko od voća 366
— — zelenih rajčica 400
slavsko koljivo 214
sluznata juha 431
skuše u ulju 407
smuđ, punjeni 150
sočna pita 170
sok od borovnice 383
— — jabuka 388
— — jagoda 377
— — krušaka 382
— — kupina 385
— — malina 385
— — ribiza 378
— — višanja 375
sorbet 265
— od kajsija 265
— — višanja 265
— s vinom 266
srneći hrbat s narančama 148
staklena torta 212
steriliziranje konzerva 361
stolić za serviranje 53
sušene jabuke 389
— kajsije 381
— kruške 382
— trešnje 375
sušeni vrganji 402
sušenje voća i povrća 404
svatovska torta 210
svečane južine 23
— plate 128
— večere 24
svečani objedi 19
svibanjska torta 197
svinjski filet, punjeni 148
— — u tijestu 147
— kare 147
svježe šljive, sterilizirane 386
svodići od badema 272
— — grilaža 276
— s anisom 268

Š

šaran, pečeni s rižom 151
šećer, kuhanje 94 i dalje
Šillerova torta 208
školjke za serviranje ragouta 51, 52
šljive, svježe sterilizirane 386
—, sušene 387
— u octu 387
šljuke, pečene 145
šparga, konzerviranje 396
špinat, konzerviranje 397
štapići, đački 269
—, londonski 269
—, lurdski 278
—, Mišini 272
— od bučinih koštica 277
štapići od datulja 323
— — oraha 281
— — sira 310, 311
—, pariški 272
Štefanijina torta 215
štrcani čajni kolačići 316, 317
— kolačići od badema 327
— štapići od vanilije 317
šunka od marcipana 295, 336
—, pečena 148
švedska plata 127
švicarska plata 128

T

tabela za tjedni plan rada 462
talijanska plata 128
tartare umaka 116
teleći but, punjeni 148
termos-boca 72
timbale 51, 52
tiritli 280
toast 312
torbice s lješnjacima 276
torta 195 i dalje
—, aliance 215
—, Andrija 212
— bijela s glazurom od čokolade 215
—, blic 198
—, bečka 202
— crno-bijela 216
—, doboš 205
—, dobra jednostavna 214
—, grilaž 207
—, ideal 206
—, indijanska 216
—, krunska 209
— od badema 209
— — banana 207
— — bijele pjene 211
— — biskvita s kremom 197
— — bučinih koštica 211
— — čokolade 201 203, 212
— — graha 200
— — kave 199
— — kestena 200
— — kukuruznog brašna 197
— — lješnjaka 200, 201, 206
— — maka 213
— — naranče 205
— — oraha 199
— — palačinka, slana 139
—, panama 203
—, Pišinger 201, 216
—, punč 204, 213
—, ruska 206
—, sendvič 305
— s kremom od badema 198
torta, staklena 212
—, svatovska 210
—, svibanjska 197
—, Schillerova 208
—, Štefanijina 215
—, ukras 225, 226
—, voćna 210
tortice, Kugler 231
— od čokolade 232
tranširanje 64
trešnje za savijaču 374
truljavci 270
tuljčići od oraha 267
—, punjeni 227
— — šunkom 302
tunina u ulju 408

U

ubrusi 48
ukras kolačića 225, 226
— torta 225, 226
ukrasna garnitura 62, 63
umaka-bechamel 111
—, bordeaux 115
—, burgundska 114
—, cumberland 117
—, holandska 112, 113
—, madeire 114
—, mornay 112
— od brusnice 118
— — kapra 115
— — kopra 113
— — krastavaca 115
— — limuna 113
— — maslaca 112
— — pečurki 114
— — sardelica 117
—, pikantna 110 i dalje
—, hladna 115 i dalje
— —, svijetla 111 i dalje
— —, tamna 114 i dalje
— —, topla 111 i dalje
—, remouladen 117
—, španjolska 117
—, tartare 116
—, temeljna krepka 114
— —, svijetla 111
— —, tamna 114
— uz jela od divljači 114
— za salate 154
uštipci, indijanski 230
— od lisnatog tijesta 301
—, prženi 108
— s kremom 194, 232
— sa sirom 194
uvarak od mlijeka 430

V

varenac 131 i dalje
—, engleski 181
— od badema 182
— — bjelanaca 183
— — cvjetače 132, 134, 435
— — čokolade 182, 184
— — gljiva 135
— — jabuka 184
— — kave 181
— — kestena 182
— — krumpira 434
— — krupice 184
— — limuna 180
— — makarona 132
— — mesa 135
— — možđana 135, 434
— — naranče 180
— — oraha 183, 184
— — parmezana 434
— — povrća 133
— — riže 136, 183, 433
— — — sa šunkom 136
— — suhog povrća 162
— — svježeg povrća 163
— — šparge 134, 435
— — špinata 133, 434
— — šunke 132
— — vrhnja 134, 435
— — zemičke 182
—, slatki 179 i dalje
večera 23
večera, svečana 244
vermut 346
»vindmasa« 65, 97
vino od kupina 346
— — ribiza 346
višnje u šećeru 376
voćna salata, mješovita 284
— —, pariška 284
voćne kreme 252
— kuglice 287
— salate 283
— torte s pomozinom 210
voćni bomboni 298
— kruh 278
— sirevi 369
— sladoled 256
— sokovi 370
vrganji, konzerviranje 402
— u octu 402
— u slanoj vodi 402
vrtanjci 268

Z

zajutrak 13
zakuske, hladne 302
—, tople 300
— uz čaj 300
— za buffet 329
zefir kolačići 316
zelene rajčice u octu 399

Ž

žabe, pržene 147
žličnjaci od krumpira 108

SADRŽAJ

Strana
O čemu govori ova knjiga? . . . 5

GOSTOPRIMSTVO

Društvenost i pozivi . . . 10
Obroci i zgode, na koje se pozivaju gosti . . . 13
Pozivi raznim obrocima . . . 13
Zajutrak . . . 13
Doručak . . . 14
Lunch . . . 16
Objed . . . 16
Južina . . . 22
Večera . . . 23
Banket . . . 25
Pozivi za obiteljske i domaće svečanosti . . . 25
Rođendani ili imendani . . . 26
Zaruke . . . 26
Vjenčanje . . . 26
Jubilej . . . 27
Berba i žetva . . . 27
Stara i nova godina . . . 28
Pozivi na razne priredbe . . . 30
Muzikalna večer, predavanje ili film . . . 30
Ples . . . 31
Bridge-partija . . . 32
Pozivi na specijalna jela ili pića . . . 32
Poziv na kolinje . . . 32
Poziv na pečenje na ražnju . . . 33
Poziv na šunku . . . 34
Poziv na rake i puževe . . . 34
Poziv na šparge i artičoke . . . 35
Poziv na oštrige . . . 36
Poziv na sladoled . . . 36
Poziv na crnu kavu . . . 36
Poziv na cocktail-party . . . 37
Svečane gozbe . . . 39

Strana

Razmještaj gostiju oko stola 39
Sastavljanje jestvenika za svečane zgode 42
Uređenje stana 45
Prostiranje stola za svečane zgode 47
Stolovi i stolice 47
Stolnjaci i ubrusi 47
Porculansko posuđe 48
Posuđe od stakla i kristala 49
Pribor 50
Razno posuđe i naprave 50
Stolić za serviranje 53
Serviranje pojedinih jela 54
Prostiranje stola za objed i večeru 56
Prostiranje stola za zajutrak 59
Prostiranje stola za južinu 59
Prostiranje stola za buffet 60

Postavljanje jela na zdjelu i ukrašivanje 60
Serviranje kod svečanih gozbi 68
Izbor i serviranje pića 70
Organizacija rada kod priređivanja obroka za svečane zgode 74
Doček i primanje gostiju 76
Vladanje kod stola 78
Nakon svečanih gozbi 79

Nenajavljeni gosti 81

FINA KUHINJA

Jela fine kuhinje 85

Tehnički izrazi kod priređivanja jela 87
Aspik i majonez 88
Aspik 88
Ulaganje u aspik 90
Krepki aspik 90
Aspik od riba 92
Aspik iz nadomjestka 92
Majonez 93
Kuhani majonez 93
Kuhanje šećera 94
Marcipan, krokant i nougat 98

Sladokusna jela 100

Bouillon, consommé, potage 100
Pridodaci za bouillon 102
Ploškice 102
Savijače 106
Razni pridodaci 106
Pikantne umake 110
Tople pikantne umake 111
Svijetle pikantne umake 111
Tamne pikantne umake 114

Hladne pikantne umake 115
Ragout 119
Svijetli ragouti 120
Tamni ragouti 123
Topla i hladna međujela 126
Hladna predjušna jela 127
Topla pojušna jela 131
Ribe 152
Salate 153
Složene salate 154
Mješovite salate 155
Glavno jelo 157
Pečenke 160
Pikantni i slatki pridodaci k mesu 160
Povrće 162

Slatka jela 168

Slatka jela obične kuhinje, koja se mogu servirati i gostima 169
Nabujci 171
Slatki varenci 179
Prelivi 185
Kolači s praškom za dizanje 187

Poslastice 195

Torte 195
Kreme za torte i kolače 217
Glazure za torte i kolače 221
Smjesa za ukras torta i kolačića 225
Razne manje poslastice 227
Kreme 236
Kreme bez želatine 236
Kreme sa biskvitom 239
Kreme sa želatinom 241
Kreme od slatkog vrhnja 242
Kreme od žumanca s mlijekom ili vinom . . 245
Voćne kreme 252
Drhtalice 254

Sladoled 256
Voćni sladoled 256
Sladoled od kreme 260
Ledene bombe 262
Sorbet 265
Savoury 266
Suhi kolači 267
Voćne salate 283
Konfekti 287

Zakuske uz čaj 300

Tople zakuske 300
Hladne zakuske 302

Strana

Mazila za sendviče 308
Slano čajno pecivo 310
Čajni kolačići 313

Zakuske za buffet 329

Pića 339
Vruća pića 339
Hladna pića 341
Bowle 341
Domaći likeri i desertna vina 343
Cocktail 346

Pomoćni pribor kod rada u kuhinji 348

KONZERVIRANJE

Potreba konzerviranja hrane 357
Izbor hrane i priprema za konzerviranje 359
Steriliziranje konzerva 361
Konzerviranje u limenkama 362
Postupak s konzervama i njihova upotreba 363
Kalendar za konzerviranje 364

Konzerviranje voća 365

Kompoti 365
Kompot sa salicilom 366
Kompot s alkoholom 366
Slatko od voća 366
Džem od voća 367
Pekmez i marmelada 367
Marmelada s opektom 368
Drhtalica od voća 369
Voćni sirevi 369
Voćni sokovi 370
Mješovito voće 371
Konzerviranje voća u rakiji 372
Konzerviranje nekuhanog voća 373
Konzerviranje voća u rumu 373

Konzerviranje pojedinih vrsta voća 373
Trešnje 373
Višnje 375
Jagode 376
Ribiz 378
Ogrozd 379
Orasi 380
Kajsije 380
Angelika 381
Kruške 382
Borovnice 383
Murve 383
Breskve 384
Maline i kupine 385
Drijenak 385
Šljive 386

Strana

Jabuke 387
Grožđe 389
Mušmule 389
Brusnice 390
Dunje 390
Šipak 391
Ananas 392
Smokve 392
Naranče 394
Konzerviranje voća u patentiranim staklenkama 394

Konzerviranje povrća 395
Rabarbara 395
Šparga 396
Mrkvica 396
Grašak 397
Špinat, mangold, kiselica 397
Mahune 397
Krastavci 398
Rajčice 399
Paprike 400
Cvjetača 401
Buča 401
Vrganji 402
Mješovito povrće 402
Crni korijen 403
Kiselica 403
Sušenje voća i povrća 404
Konzerviranje povrća u patentiranim staklenkama 406

Konzerviranje riba 407
Sardele 407
Sardele u ulju 407
Slane sardelice 407
Skuše 407
Skuše u ulju 407
Tunina 408
Tunina u ulju 408

DIJETNA KUHINJA

Prehrana bolesnika 411
Živežne namirnice, koje se smiju dati bolesniku 413
Propisi kod priređivanja bolesničke hrane 418
Općenita bolesnička hrana 420
Općenita tekuća dijeta 422
Općenita kašasta dijeta 422
Općenita puna dijeta 423

Dijeta kod raznih bolesti 424

Dijeta kod bolesti želuca 424
Dijeta kod bolesti crijeva 425

Strana

Dijeta kod šećerne bolesti 426
Dijeta kod kostobolje, bubrežnih bolesti i žučnog kamenca 427
Dijeta kod bolesti srca i ovapnjenja žila 428

Priređivanje bolesničke hrane 428
Jela općenite dijete 429
Mliječna jela 429
Juhe 431
Jela općenite kašaste dijete 432
Jela općenite pune dijete 433

Dijeta s pjenicom 437
»Keim« dijeta 438

EKONOMIČNO VOĐENJE KUČANSTVA I KUHINJE

Ekonomično vođenje kućanstva i kuhinje 445

Organizacija rada 446

Organizacija rada u kućanstvu 446
Plan rada 452
Dnevni red 456
Tjedni plan rada 458
Primjer za praktično izvodjenje plana . 461
Pomoć kod izvršenja plana 463
Podesne prostorije 464
Uredjenje kuhinje 468
Održavanje reda i čistoće . . . 472
Sprečavanje umora kod rada . . 472
Odijevanje domaćice 474
Pomoć djece u kućanstvu . . . 478

Organizacija rada u velikoj kuhinji 481
Uredjenje velike kuhinje 484

Organizacija rada u hotelskoj kuhinji 486
Uredjenje hotelske kuhinje 488

Financijalno poslovanje 490

Financijalno poslovanje u kućanstvu 490
Proračun za životne potrebe 493
Proračun za hranu 495
Jestvenici za cijelu godinu 497
Jestvenici za siječanj 498
Jestvenici za veljaču 500
Jestvenici za ožujak 502
Jestvenici za travanj 504
Jestvenici za svibanj 506
Jestvenici za lipanj 508
Jestvenici za srpanj 510
Jestvenici za kolovoz 512

Strana

Jestvenici za rujan 514
Jestvenici za listopad 516
Jestvenici za studeni 518
Jestvenici za prosinac 520
Kućansko knjigovodstvo 522
Inventar 523
Tabele za kućansko knjigovodstvo 525
Proračun za I. četvrt godište 525
Proračun hrane 526
Izdatak za hranu u mjesecu 527
Dnevni izdaci 528
Blagajna 529
Godišnji obračun 530
Inventar 531
Ukuhano voće ili povrće u godini . . . 531
Potrošak konzerva 531
Popis rublja za pranje 532

Financijalno poslovanje u ugostiteljskom poduzeću . . . 533
Opskrbljivanje s hranom 534
Hranjiva vrijednost živežnih namirnica po Pirquetu 538
Količina namirnica za 100 obroka 539
Pregled povrća na tržištu po mjesecima . . 556
Pregled voća na tržištu po mjesecima . . . 560
Pregled mesa i divljači na tržištu po mjesecima 562
Pregled riba na tržištu po mjesecima . . . 564

Postupak s rubljem 566

DODATAK

Obuka u kuharstvu 571
Zadaća i cilj obuke u kuharstvu 573
Metoda obuke u kuharstvu 575
Raspored i obrada gradiva 575
Temeljni pojmovi, na kojima se obrađuje gradivo kuharstva 575
Upoznavanje i prerađivanje živežnih namirnica 576
Pojam jednostavnih jela 576
Pojam složenih jela 577
Pojam obroka, jestvenika i radne ure . . . 577
Pojam sastavljenih jela 578
Pojam pojedinih skupina sastavljenih jela . . 578
Utvrđivanje pojma pojedine skupine sastavljenih jela 579
Samostalno kuhanje obroka 580
Sastavljanje pojmova ili sastavljanje jestvenika i izrađivanje obroka 581
Nastavni postupci 582
Oblici obuke 583
Sredstva obuke 585
Tehnika kuhanja 587

Priprava za obučavanje 587
Školska kuhinja 589

Pogovor 595

Štampanje dovršeno listopada 1953.
Naklada 10.000 primjeraka

Cijena: poluplatno Din 900.—
Broširano Din 850.—